



## **Modos de vida e a socialização das crianças em África:**

### **O estudo de caso duma aldeia Felupe da Guiné-Bissau**

**Inês Marques Botelho**

Dissertação para a obtenção de grau de Mestre em

### **Sistemas Agrários Tropicais: Produção, Sociedade e Políticas**

Orientador: Doutora Marina Augusta Padrão Temudo

#### **Júri:**

Presidente: Doutora Isabel Maria Gomes Rodrigo, Professora associada com agregação do(a) Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

Vogais: Doutor Augusto Manuel Nogueira Gomes Correia, Professor associado com agregação do(a) Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa; Doutora Marina Augusta Padrão Temudo, Investigadora auxiliar com agregação do(a) Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

*Dedico este trabalho às pescadoras de Edjaten, fonte de grande comprazimento para mim.*

## Agradecimentos

Agradeço, em primeiro lugar à minha mais doce morada, Jesus Cristo, e ao meu maior tesouro, pai, mãe e manos. Sois a minha esteira, sem a qual não posso viver.

Agradeço penhoradamente à minha orientadora, a Professora Doutora Marina Padrão Temudo, sem a Professora esta investigação não seria possível. Por todo o bem que nos fez, pela oportunidade, ensinamentos, conselhos, companhia, disponibilidade total, por toda a orientação e afeto, muitíssimo obrigada.

À minha comadre de aventuras, a Bióloga Maria João Beja, pela amizade e cuidados, um obrigada “mundial”. Bem hajás.

Estou muito grata pelo apoio do Professor Doutor Manuel Correia, o pai do MESAT, que tão graciosamente nos introduziu à missão integral dos sistemas agrários tropicais. Pelo que representa para todos nós e por quem é, muito obrigada.

Agradeço à Professora Doutora Isabel Rodrigo pelo aconselhamento, disponibilidade e exemplo.

Professor Doutor Arlindo Lima, oferecer uma caixa de chocolates, em certas circunstâncias, significa muito mais do que apenas isso. Obrigada pela gentileza.

*Nisaaf-I, Anais Sambu, Djon Djeju, Zelda, Ramón, Táfa, Pápis, au ampa-oli. Ekrusai sinàmore. Nònale Kassumai, uyakural di Kassumai keb.*<sup>1</sup>

*Mário Sungu, Florença Djata, Osvaldo, Isaque, Josué, Fábio, Tito e Estevão, nònale Kassumai! Ucolen ajamaat péh apàmem di burunabu.*<sup>2</sup>

A Nhalim Biaí, Armando, Teresa, e suas famílias agradeço a hospitalidade e apoio, em Antula Djogoró, a nossa residência em Bissau. Muito obrigada.

Agradeço à equipa da VIDA de Suzana, Fernando Mendes, Olálio Trindade e Ansu Sissé, por todos os momentos de refrigério e suporte.

Agradeço à Missão Católica de Suzana. Remeto uma nota de apreço, em particular, ao Padre Zé (Giuseppe Fumagalli) que, numa era amaldiçoada pela superficialidade, nos prendou com a profundidade do seu ser, que se reflete na sua própria análise dos felupes e dos seus modos de vida. Graça e Paz.

Agradeço ao Zacarias Sipalunto, pelo agradável fim de semana que nos proporcionou, em Suzana.

Aos queridos amigos Mário, Beatriz e Tiago Candeias, pela sua generosidade e apoio, estou reconhecida.

Agradeço à Paula Porto, Vitória Alves, Purificação e Feliciano Póvoa, pela preocupação e carinho.

Ao Francisco e à Cláudia Matias, pela sincera amizade, expresso a minha grande gratidão.

Por fim, Mafalda Rodrigues, a quem amo como a uma irmã de sangue, obrigada pela nossa genuína comunhão.

A todos vós que estais presentes nestas páginas também, pertence o mérito deste trabalho.

---

<sup>1</sup> “Estou contente, Anais Sambu, Djon Djeju, Zelda, Ramón, Táfa, Pápis, pela vossa bondade. Estão gravados no meu coração. Mando cumprimentos, aperto as vossas mãos na minha e digo obrigada”.

<sup>2</sup> “Mário Sungu, Florença Djata, Osvaldo, Isaque, Josué, Fábio, Tito e Estevão, saudações! Estamos juntos em amor, estamos juntos em Deus”.

## **Resumo**

Neste trabalho descrevo os modos de vida de uma sociedade rural Africana, através do estudo de caso duma aldeia Felupe da Guiné-Bissau. É também analisada a relação das crianças com o trabalho agrícola e com a comunidade em que se inserem, à luz da ética de trabalho da sociedade Felupe e perante as circunstâncias socioeconómicas e ambientais atuais. Não somente exploro algumas das motivações da, cada vez mais precoce, introdução das crianças ao trabalho, como procurei identificar que fatores estão na sua origem. As consequências do êxodo rural e das alterações climáticas afetam as sociedades agrárias ao nível da segurança alimentar, mas também dos modos de vida das crianças e das suas famílias. Ao concluir que o contributo das crianças é fundamental para o equilíbrio dos sistemas agrários em discussão, proponho que lhes seja atribuído, também e especificamente a elas, um papel no âmbito das iniciativas de desenvolvimento rural.

Palavras-chave: crianças; modos de vida; sistemas agrários; segurança alimentar; Guiné-Bissau.

## **Abstract**

In this dissertation I describe the livelihoods of an African rural society through the case study of a Felupe village in Guinea-Bissau. The relationship of children with agricultural work and the community in which they live is also analyzed, in the light of the work ethics of the Felupe society and today's socioeconomic and environmental conditions. I explore some of the motivations of children's work engagement at an earlier age, trying to identify its root causes. Both rural exodus and climate change negatively impact these agrarian societies' food security and the livelihoods of children and families. In concluding that children's contribution is fundamental to the resilience of these rural societies, I argue that they should be given a specific role in rural development initiatives.

Keywords: children; livelihoods; agrarian systems; food security; Guinea Bissau.



## Índice

Agradecimentos .....	2
Resumo .....	3
Abstract .....	3
Lista de tabelas e figuras .....	4
Introdução .....	5
1. Metodologia .....	6
2. Contextualização .....	10
2.1 Guiné Bissau .....	10
2.2 Caracterização da população e aldeia em estudo .....	14
2.2.1 A sociedade Felupe .....	14
2.2.2 A aldeia de Edjaten .....	19
3. Modos de Vida .....	23
3.1. Organização do trabalho .....	23
3.2. Produção agrícola .....	29
3.3. Criação de animais .....	41
3.4. Caça, pesca e gestão da floresta .....	46
3.5. Tratamento e transformação de produtos agroflorestais .....	57
3.6. Alimentação .....	61
3.7. Cerimónias e festas .....	67
4. Crescer e ser felupe .....	73
Conclusões .....	79
Referências .....	81
Bibliografia .....	81
Sites .....	84
Anexos .....	86
Vídeos .....	86
Fotografias .....	86

## Lista de tabelas e figuras

Figura 1. Planta de Edjaten .....	20
Tabela 1. Trabalhos realizados em grupo e sua divisão por género .....	23
Tabela 2. Grupos de trabalho masculinos .....	24
Tabela 3. Grupos de trabalho femininos .....	25
Tabela 4. Tarefas agrícolas por género .....	30

## Introdução

Num contexto global de reunião de esforços no combate à pobreza, percorrer o Caminho para a Fome Zero <sup>3</sup>, mitigar o impacto das alterações climáticas e proporcionar a todas as crianças o livre desenvolvimento da personalidade - através da abolição do trabalho infantil e promoção da escolarização de todos<sup>4</sup>, impõem-se estudar a influência destes fatores nos modos de vida das comunidades agrárias de subsistência.

Esta dissertação é elaborada no âmbito do Mestrado em Sistemas Agrários Tropicais, para obtenção do grau de mestre. Trata-se de um estudo de caso na população de Edjaten, Guiné Bissau, uma aldeia habitada pela etnia Felupe. A ideia inicial centrou-se na investigação dos modos de vida desta etnia e da socialização das crianças mediante o trabalho. Ao direcionar as nossas atenções para o panorama africano e, em particular, para o contexto rural da Guiné Bissau, a proposta é analisar o impacto das transformações climáticas, da escolarização, e da colaboração das crianças nas tarefas da *tabanca* (aldeia, em Crioulo), para melhor compreender o papel e o peso do seu trabalho agrícola nos modos de vida da comunidade, e a adequação deste trabalho às necessidades físicas, intelectuais, emocionais e espirituais das crianças. Com base no conhecimento empírico da orientadora, estabelecemos a seguinte hipótese de partida: entre os Felupes da Guiné-Bissau, a elevada ética do trabalho, a organização em grupos etários que são contratados para determinadas tarefas (definidas em função da idade e do género), e o facto de o rendimento monetário que daí advém ser gasto pelos próprios grupos, fatores que contribuem para uma iniciação no trabalho agrícola relativamente precoce, já que iniciada pelas próprias crianças.

A dissertação divide-se em quatro partes: enquadramento metodológico, caracterização do país e região, exposição dos modos de vida da etnia estudo de caso, análise do papel das crianças na sociedade agrária Felupe. O capítulo 1 descreve a metodologia empregada na presente investigação, com especial detalhe para a principal técnica de pesquisa científica escolhida, o estudo de caso. No capítulo 2 caracteriza-se o país, a etnia e a aldeia do estudo de caso. No capítulo 3 encontram-se os subcapítulos que são uma exposição das componentes principais dos modos de vida da sociedade Felupe, designadamente: organização do trabalho; produção agropecuária; caça, pesca e gestão da floresta; tratamento e transformação de produtos agroflorestais; alimentação e cerimónias e festas. No capítulo 4 é feita uma análise da socialização das crianças não só nos trabalhos agrícolas, como em todo o tipo de tarefas apenas aos modos de vida da etnia estudada. Ainda neste capítulo tecem-se considerações acerca das motivações e dos impactos do êxodo rural das crianças e dos jovens. Nas conclusões da investigação relaciona-se o impacto das alterações climáticas (ver Schaeffer et al 2013) e do êxodo rural com a importância crescente das crianças nas comunidades em que se inserem como agricultoras e agentes do desenvolvimento rural.

Conhecer uma realidade diferente, contactar de perto com os agricultores, aprender pelas minhas próprias mãos, e a oportunidade de acompanhar a investigação da minha orientadora, Doutora Marina Temudo, foram alguns dos motivos para ter embarcado nesta viagem.

---

<sup>3</sup> Objetivos do Desenvolvimento Sustentável: <https://www.ods.pt/>, consultado a 09/10/2010.

<sup>4</sup> Convenção dos Direitos da Criança: <https://www.ohchr.org/en/professionalinterest/pages/crc.aspx>, 09/10/2019.

## 1. Metodologia

O caso de estudo aqui apresentado sustenta-se de pesquisa teórica e empírica interdisciplinar que encerra aspetos das ciências naturais e sociais, nomeadamente, da agronomia e antropologia.

O estudo de caso é uma modalidade de pesquisa científica na qual se procede à escolha de um objeto de estudo específico, rigorosamente delimitado, contextualizado no tempo e no espaço para propiciação de informações circunstanciadas - por se tratar dum caso individual - ainda que apresente semelhança a outros objetos de estudo (Lüdke e André, 1986). O termo estudo de caso aplica-se a uma situação em particular válida para ser estudada a título de exemplo ou guia de outras (Casley e Lury, 1982).

Apesar de não existir um roteiro rígido para delimitar um estudo de caso identificam-se quatro passos fundamentais para a sua concretização: a delimitação do objeto de estudo; a coleta de dados; a seleção, análise e interpretação dos dados; e a elaboração da dissertação (Gil, 1995). Num primeiro momento é identificada a unidade protagonista do caso, com o devido reconhecimento dos limites desta unidade – nesta fase cabe ao investigador compreender de que dados está à procura para alcançar uma conceção holística do objeto de estudo (Ventura, 2007). Posteriormente procede-se à coleta de dados, com recurso ao *blend*<sup>5</sup> equilibrado das técnicas quantitativas e qualitativas ao dispor do investigador (Idem). Importa mencionar uma série de procedimentos de carácter exploratório contínuo implicados na transição entre as fases anteriores e a fase de trabalho no terreno: a especificação de pontos críticos da investigação; identificação dos contatos e fontes para a realização do trabalho de campo; registo do que eu chamo *hot spots*, focos locais de interesse<sup>6</sup>; e identificação dos instrumentos adequados perante cada situação (Ibid.). Todo este planeamento, apesar de fulcral na preparação para as atividades no terreno, servirá apenas de “trampolim de salvamento”. O investigador deve ser pragmático e procurar enquadrar-se nas situações em que se encontra, capaz de reajustar a sua performance para interferir o menos possível no meio – o seu objeto de estudo - e obter dados o mais cristalinos possíveis.

A terceira fase implica a seleção de dados, a análise dos dados selecionados e a sua devida interpretação (Ventura, 2007). Após um período mínimo no terreno, este procedimento deve ser feito em tom de avaliação, para compreender se a investigação está a ser bem conduzida. A seleção dos dados deve considerar os objetivos da investigação e, perante tal, a sua utilidade. É importante ter uma amostra de qualidade - que sirva de sustento para uma base de dados a partir da qual se possam tecer considerações generalistas. Se, caso contrário, a amostra se revelar pouco robusta para generalização dos resultados, dever-se-á apresentar uma linguagem probabilística (idem). A quarta fase é representada pela elaboração de um ou mais relatos, em que se fundamenta a validade e fidedignidade dos dados obtidos, explicando o caminho que se percorreu para os obter e suportando-o, com registos e observações que não da autoria própria do relator (Ibid.). Os estudos de caso têm aplicação em várias áreas do conhecimento. Esta modalidade de pesquisa tem as seguintes vantagens: estimula novas descobertas;

---

<sup>5</sup> É empregue esta expressão, *blend*, para transmitir a ideia de que técnicas quantitativas e qualitativas são misturadas para que se complementem, se comportem como seres simbiotes, interligadas e favorecendo-se mutuamente. <sup>6</sup> À semelhança do conceito de *hotspot* da teoria da tectónica de placas, um foco local de interesse é um lugar, ou uma atividade, ou um evento que o investigador identifica como profícuo para exercer a sua atividade – pela acessibilidade a informação fidedigna que encontra, através das várias ferramentas de que dispõe.

ênfatiza a multiplicidade de dimensões do problema; e permite uma incidência em profundidade nos processos e relações entre si. A grande limitação dos estudos de caso é, grosso modo, a dificuldade em generalizar os resultados. Ainda, a forte envolvimento do investigador exige a tomada de precauções para evitar dados enviesados, garantidos de falsas evidências (Ventura, 2007). O apoio de uma equipa no decorrer dos trabalhos no terreno é um contributo para a prevenção destes problemas.

Recorreu-se ao que Moris e Copestake chamam triangulação da informação (1993), vários métodos de inquirir para se obter um mesmo dado procurado, não só no âmbito das técnicas qualitativas como das quantitativas, vários entrevistados sobre cada tema, várias abordagens e contextos de entrevista e observação. Salientar a dificuldade em obter-se resultados quantitativos rigorosos num contexto em que os agricultores não usam as unidades de medida de referência e pela escassez de ferramentas de medição adequadas, tendo-se aproximado e estimado muitos destes dados. Quanto aos resultados qualitativos recolhidos, alguns revelaram-se falsos ou simplesmente incoerentes e outros “verdades apropriadas”<sup>6</sup> em resultado da cosmovisão própria de cada indivíduo, ou dos grupos estudados e ainda da capacidade do investigador na procura e interpretação dos resultados.

Ao trabalhar com pessoas, independentemente do cariz da investigação em desenvolvimento, é preciso dar para receber. Se queremos ser levados a sério temos de reconhecer que é a *pessoas a sério* que nos dirigimos, tal como nós, com reservas e estados de espírito, opiniões e desejos próprios - exógenos à pertença a uma cultura ou comunidade em particular. Quando a nossa pretensão é recolher dados do tipo “penso rápido” (simples e antissépticos), prontos a preencher espaços imaculados de *excel* ou de inquéritos, facilmente ficamos desanimados e confundidos. “Todos nós experimentámos a frustração de ter de responder sim ou não a uma questão, quando realmente queremos responder ‘sim, mas!’”, como referem Moris e Copestake (1993:5-6)<sup>7</sup>. Ao longo da pesquisa compreendi que a metodologia se faz à medida que nos conhecemos e nos envolvemos uns com os outros, na tentativa de obter o melhor dos dois mundos.

No terreno, dentre as técnicas de pesquisa constaram: a observação direta; a observação participante; as entrevistas semiestruturadas; as biografias; as discussões de grupo; os calendários sazonais; e a memória oral, nas atividades e conversas informais do quotidiano. Inicialmente fez-se um esforço por seguir um guião, por preencher inquéritos, por participar numa extensa lista de atividades, por documentar digitalmente as conversas e as atividades. Passado pouco tempo da nossa chegada à aldeia as falhas logísticas acumulavam-se: os constrangimentos na comunicação - quer pela ausência de intérprete, quer pela nossa incapacidade em falar fluentemente em crioulo; a limitada disponibilidade dos indivíduos que planeávamos inquirir; descobríamos que alguns inquiridos, apesar da boa vontade, davam respostas imprecisas ou mesmo falsas; as baterias dos equipamentos tecnológicos rapidamente se

---

<sup>6</sup> Kierkegaard (2013:22) referia que “Não há verdade verdadeira que não seja subjetiva, isto é, apropriada”. Entendase por “verdades apropriadas”, factos aplicáveis ao contexto estudado, não devendo ser generalizadas sem investigação prévia a propósito.

<sup>7</sup> Moris e Copestake (1993) arguem acerca da ambiguidade e até invalidez que podem resultar da quantificação dos dados, na sequência desse comentário explicam que as informações imediatamente quantificadas na fonte são frágeis e que uma mudança nos pressupostos teóricos e metodológicos pode invalidar a utilidade de toda a base de dados.

esgotavam, sem que houvesse uma fonte de energia (além dum pequeno carregador de luz solar de trekking que demorava um dia inteiro a carregar um *power bank* de 2000mAh); a inaptidão para realizar determinadas tarefas (como descascar arroz em pilão ou cortar palha para cobrir casas com uma foice); e as quebras na saúde física e psicológica.

O investigador, muito naturalmente, ganha a consciência de que é preciso reinventar o seu método e a si mesmo para se envolver e mais conhecer. Charles Chaplin disse que “a vida é como uma peça de teatro que não permite ensaios”. Na pesquisa também é necessário articular o que já se sabe, o que se quer saber, e como o saber no preciso momento em que um ou vários aspetos da pesquisa estão em discussão (ou subentendidos nela) - o investigador farta-se de improvisar. Adicionalmente, ao desenvolver o seu trabalho no terreno, por muito que se esforce por não intervir, o investigador faz parte da comunidade em que se insere. É também ele que, perante as suas capacidades, recursos e atividades, se vê obrigado a traçar os seus próprios modos de vida. A cosmovisão e, consequentemente, princípios e traços característicos da sua identidade são desafiados diariamente. Quando investigamos, os nossos juízos e reações inadvertidos apelam à nossa consciência e, assim, estudar os outros é, de certo modo, vermo-nos ao espelho.

Como auxiliares de pesquisa contribuíram a documentação digital dos acontecimentos em fotografias, vídeos ou áudios e um diário, que como explica Ruy Duarte de Carvalho (2015:184) “(...) não só é útil, faz parte”. Neste diário registava-se principalmente o que era novo, diferente e curioso ou o que carecia de explicação do ponto de vista do investigador. Parece-me importante parar neste ponto para partilhar com o leitor uma das agruras do trabalho no terreno, a que mais seriamente contribuiu para o meu desenvolvimento pessoal. Este mesmo diário, onde toda a documentação de um mês e meio de pesquisa seguiam (junto com literatura de suma importância para mim, um disco rígido e duas *pen-drives*) foi-nos furtado num dos trajetos entre tabancas. Ora, quando nunca se esteve antes em África, o peito sangra de saudade e quando a próxima refeição (e todas as seguintes) será *novamente* arroz é natural que nos perguntemos se é grande a alma para que valha a pena o que quer que seja que se anda para ali a fazer. Mas se ao me deitar fitava o teto da tenda, finalmente a sós, e pensava “A vida é cruelmente absurda (...)” (Tolstói, 2017:69), pouco tempo depois despertava com uma galinha do mato (*Guttera* sp.) cacarejando os habituais cumprimentos matinais. O dito popular “há males que vêm por bem” empregase lindamente aos momentos que se seguiram, visto que este evento nos ofereceu acesso privilegiado à solidariedade felupe. Quando a tabanca ficou a par desta “provação”, todos se disponibilizaram totalmente - jovens e velhos - a contribuir para recuperar deste acidente. O nível de confiança e partilha foi além do que havíamos experienciado. Até ao dia do nosso regresso havia a preocupação em reaver os bens perdidos, o que não se verificou, e o profundo desejo de que *Emitai* (Deus, em felupe) pudesse dar-me em compensação muito trabalho, muito dinheiro e um bom homem.

O trabalho de campo foi desempenhado numa viagem que durou três meses, com chegada a Bissau dia 4 de janeiro e regresso a Lisboa dia 4 de abril, 2019. Além de Edjaten visitaram-se outras tabancas próximas - Cassolol, Budjin, Suzana, Elalab, Elia e Jobel – o que contribuiu não só para atentar noutras perspetivas ambientais, culturais e, evidentemente, agroecológicas, mas também para completar

o estudo sobre determinadas *sentenças* com recurso a diferentes *cabeças*. “O truque é triangular tudo o que nos for dito”, dizia amiúde a nossa orientadora.

Por falta de tempo, a devida revisão bibliográfica sobre a etnia do caso de estudo foi feita após a viagem. Esta foi declaradamente uma falha na minha investigação, uma vez que à medida que se foi lendo, novas ligações foram feitas, algumas um contributo para a corroboração dos dados recolhidos e outras, contributo para novas questões por resolver e, lamentavelmente, para identificar as oportunidades de boas conversas que perdi.

Nesta dissertação pretende-se descrever um estudo que envolveu um número limitado de pessoas e seus agregados familiares para análise dos seus modos e filosofias de vida, daí que seja um estudo de caso. Toda a investigação foi conduzida em colaboração com uma colega de turma do Mestrado, a Bióloga Maria João Beja, e sob orientação da Professora Dr.<sup>a</sup> Marina Temudo. As variáveis que me impulsionaram a optar por este tema foram: o apoio da minha orientadora; a curiosidade de vivenciar uma realidade diferente das que até então conhecia; e a necessidade de fugir de um tema meramente técnico aliada ao desejo de explorar uma face mais humana da agronomia - o que acaba por ser uma inalienável constante na generalidade dos sistemas agrários tropicais da atualidade.

De uma forma simples, o modo de vida é como se “ganha a vida”. Segundo Chambers e Conway, o modo de vida compreende: as capacidades; os recursos materiais e humanos; e as atividades integrantes do modo de vida (1992). A escolha de Edjaten para a elaboração deste estudo de caso prende-se com as seguintes variáveis: a Dr.<sup>a</sup> Marina Temudo faz investigação todos os anos na Guiné-Bissau e disponibiliza-se para acompanhamento e treinamento no terreno dos seus alunos; a comunidade era já conhecida da professora, reconhecida pela boa capacidade de aceitação e receção de “hóspedes”, e pela existência de laços de amizade com habitantes fluentes em crioulo - com potencial interpretativo; por fim, Edjaten é uma tabanca isolada, pequena, de limites territoriais estabelecidos, houve prévio acesso a censos - que nos permitiram conhecer logo à partida a população da tabanca e projetar uma possível amostra para o estudo - e é uma tabanca sem miscigenação. Dado o estado “remotely global” (Piot, 1999) da etnia felupe – com casas cobertas de palha, agricultura de subsistência, economia de reciprocidade, altares aos espíritos e um forte vínculo com a terra, a par com telemóveis, rádios, painéis solares, venda de caju para o mercado global, estudantes e emigrantes nas cidades do país e do Senegal que voltam nas férias para ajudar nos trabalhos agrícolas -, identifica-se um padrão nos comportamentos e motivações desta comunidade, o que a torna vantajosa como universo de estudo para a elaboração do quadro dos modos de vida e das suas implicações, em particular no desenvolvimento, aspirações e futuros modos de vida das crianças.

## **2. Contextualização**

### **2.1 Guiné Bissau**

A Guiné Bissau é um país independente com uma área total de 36 125 Km<sup>2</sup>. Situa-se na costa ocidental africana, fazendo fronteira a norte com o Senegal, a leste com a Guiné Conakry e a oeste com o Oceano Atlântico (República da Guiné Bissau, 2004). O país divide-se em duas zonas: a zona continental e a insular, a qual é constituída pelo cordão contíguo das ilhas de Jeta, Pecixe, Caiar, Como e Melo e o arquipélago dos Bijagós (República da Guiné Bissau, 2004). A administração da Guiné Bissau constitui-se por nove regiões (INE, 2018). É a norte do país, na região de Cacheu, particularmente no setor de São Domingos que se centrou esta investigação. Cacheu é a quarta maior região, com 5175 km<sup>2</sup>, representa 14,3% do território nacional (INE, 2018). Por sua vez a área regional organiza-se em seis sectores: Bigene; Bula; Cacheu; Caió; Canchungo e São Domingos (INE, 2018).

A Guiné Bissau apresenta baixo índice de desenvolvimento humano, está no 177º lugar da lista dos 189 países que constam no RDH (UNDP, 2018). Para este resultado contribui o facto de cerca de 69% da população ser considerada pobre e 33% viver abaixo do limiar da pobreza extrema (INE Guiné Bissau, 2018), cenário representativo da realidade no contexto rural. O PIB per capita da Guiné-Bissau registado em 2016 foi de 570 US\$ e a economia é dominada pela agricultura, representando mais de 40% do PIB e empregando cerca de 80% dos trabalhadores (Banco Mundial, 2016).

A superfície cultivada corresponde a 163 mil hectares, sendo 68 mil para produzir arroz dos quais 63% para arroz de bolanha (alagado) e 36% de sequeiro (FAO, 2019). O arroz – base produtiva e o principal recurso alimentar das famílias – corresponde a 70% do total da produção de cereais, e a sua produção é manifestamente deficitária perante as necessidades do povo (Idem). A produção de castanha de caju é a principal fonte de renda para mais de dois terços das famílias (e para praticamente todos os pequenos agricultores) e representa 90% das exportações totais e 17% das receitas do Estado (FMI, 2011). Em prol desta cultura muitos terrenos de arroz de sequeiro têm sido cedidos, com consequências para a segurança alimentar das comunidades que subsistem da cultura do cereal (Fumagalli, 1999).

A pesca industrial, cujo número de licenças tem vindo a aumentar bem como as toneladas de pescado obtidas com a atividade (FMI, 2011), é outra fonte de rendimento do Estado.

Os meios de comunicação são fortemente deficitários, o que entra em desfavor do intercâmbio regional. A rede viária antiga e deteriorada do país não apresenta grandes sinais de renovação ou expansão permanentes, perfazendo um total de 2.755km, dos quais apenas 770km, ou seja 28%, são vias alcatroadas (FMI, 2011). A rede ferroviária, que poderia ser uma alternativa até a nível inter-regional, é inexistente e a instabilidade dos transportes marítimos ou fluviais, pela irregularidade do funcionamento e falta das condições de segurança adequadas, não representa grande alternativa.

A Guiné-Bissau é, à semelhança de vários países categorizados de Países em Vias de Desenvolvimento (PVD), dependente de ajudas internacionais no fomento das atividades económicas, quer públicas quer privadas, explícita na importância atribuída às importações face às exportações. O país importa maioritariamente bens oriundos de países europeus, entre os quais Portugal, mas também de outros Estados africanos, destacando-se o Senegal. A vulnerabilidade da economia é grande, ao depender

da agricultura, do mercado e das políticas económicas nacionais e internacionais. Apesar de se ter definido o meio rural e a agricultura como as prioridades institucionais nacionais e internacionais (República da Guiné Bissau, 2015), tem-se verificado a manutenção dos vetores da precariedade económica e produtiva do país que afetam a capacidade de trabalho e consumo das famílias, com agravamento de situações múltiplas de carência. O comércio interno é dominado pelo setor informal com fraca capacidade de oferta – mercados e feiras locais, pequenos comerciantes ambulantes e pequenas lojas em algumas tabancas – e a procura está igualmente reduzida a um espectro limitado de bens de consumo imediato.

O número de habitantes da Guiné Bissau é de 1 584 791, com uma prevalência de 57.55% em território rural (INE, 2018) e a concentração da população urbana na capital e periferia. Em termos globais, considera-se uma população jovem cuja esperança média de vida à nascença é de 54.2 anos (Idem). Paralelamente, regista-se 18% de população infantil, com idade inferior a 5 anos, em situação de subnutrição, 28% com atraso moderado a grave no crescimento, sendo que a taxa de mortalidade infantil está nos 35.8% (INE, 2014). Paludismo e diarreias são as grandes causas de morbilidade e mortalidade, atingindo quase a totalidade dos casos de morbilidade (Idem).

Embora se verifique uma crescente consciencialização da importância da educação para o futuro das crianças, e como tal, uma tendência para reduzir a natalidade, a taxa de fertilidade média para a mulher guineense é 4.9 filhos. No meio rural a taxa é superior ao meio urbano, sendo respetivamente 6.4 e 3.4 filhos por mulher (INE, 2014). No meio rural registou-se que 66.7 % da população não sabe ler nem escrever, enquanto que no meio urbano o valor desce para 27.2% (FEC, 2017). Em questões de género, em cada dez mulheres, seis são iletradas, enquanto que nos homens desce para 4 (idem). No meio rural a percentagem de crianças admitidas no ensino básico é superior à no meio urbano (51% vs. 49%), enquanto que no ensino secundário, isto é, a admissão na 7ª classe, as percentagens passam a 79% para o meio urbano e 21% para o meio rural (Ibid.). Só 31% das crianças estão matriculadas no ano escolar correspondente à sua idade e 34.8% já reprovou pelo menos uma vez (Ibid.). Das crianças admitidas na 1ª classe, apenas 63.4% conseguem terminar a 6ª classe, considerada o ensino básico (Ibid.).

Não se conhece uma época de estabilidade política na Guiné Bissau. Remontando ainda à época anterior à independência, a “unidade e luta”, divisa do PAIGC, nunca foi abraçada homogeneamente pelos diferentes membros da sociedade, e apesar de ser objetivo comum a libertação do jugo colonial, a aceitação da alternativa de poder implementada no período pós-colonial não foi unânime (Jao, 2009). As implicações ainda hoje são vivenciadas no caos que é a Administração Pública da Guiné Bissau, consequência dos múltiplos golpes de Estado após 1974 e da guerra civil de 1998. Como reflete Jao (2009): “A especificidade de países como a Guiné-Bissau, é de se viver uma situação de crise tão duradoura e profunda ao ponto da própria identidade do país como Estado ser questionável”. Este Estado ausente é a pedra basilar das várias agravantes para o baixo nível de desenvolvimento do país, ainda que corriqueira e placidamente seja divulgado nos cartazes publicitários da capital, “*éss manera di ser i di nós*” (esta maneira de ser é nossa), Guiné Bissau.

O clima da Guiné Bissau é do tipo tropical húmido, Aw de Koppen, com a estação seca e a estação das chuvas bem demarcadas (Abreu e Correia, 1993). Ainda do ponto de vista climático, divide-se em



duas zonas (ver Mota, 1954): a zona costeira a Norte tem um clima do tipo subguineense húmido cujo valor pluviométrico anual está entre os 1500 e 2500mm, enquanto a Sul foi identificado um clima do tipo sudanês, a qual apresenta valores pluviométricos anuais entre os 1000 e 1500 mm (DGA, 2004). A temperatura média anual é de 26.8°C e a amplitude térmica anual é 4°C (Idem). Com uma geomorfologia simples e com poucas alterações de altitudes, o país situa-se na transição entre zonas bioclimáticas de floresta, savana e estepe (Mota, 1954).

A região litoral do país é caracterizada pelas suas grandes planícies aluvionares, resultado da ampla ação das rias e das marés. Os depósitos aluvionares constituem uma riqueza imprescindível à terra, considerando-se estes os melhores solos da Guiné Bissau (Mota, 1954). Tanto a ação dos cursos de água como as chuvas, na estação húmida, são responsáveis pelo transporte de partículas de textura muito fina, que contribuem para a consistência lodosa destes solos. A cor cinzento escura deve-se à redução do sulfato de ferro (presente na água e nos detritos orgânicos) em sulfureto de ferro, sob a ação duma bactéria anaeróbia (Russel, 1961).

A malha marítima e fluvial que invade a Guiné Bissau, e em particular Cacheu, além das repercussões edáficas tem ainda implicações climáticas que abonam a favor da expressão florística da região (Mota, 1954). É nos solos do litoral que, graças à rapidez de formação de depósitos, avançando rumo ao mar e expandindo a costa da Guiné Bissau se instala um nicho ecológico único, habitat natural de numerosas espécies de *tarrafe* (designação crioula referente à flora do ecossistema do mangal) (Diniz, 1994). O mangal é uma formação vegetal de porte arbustivo a arbóreo que se desenvolve em solos submersos móveis, lodosos, arenosos a turfosos, e consoante o grau de tolerância à salinidade. À medida que se recua para o interior, é detetável um padrão de distribuição das espécies halófitas que o constituem (Idem). Ao longo dos estuários, nos solos mais fluídos, de formação mais recente, encontra-se predominantemente comunidades da espécie *Rhizophora*. Para o interior do mangal, transitório para terra firme encontram-se comunidades de *Laguncularia racemosa* associada a *Avicennia germinans*. E, finalmente, ao longo de pequenos canais que penetram terra firme, encontram-se as duas espécies anteriores associadas a *Conocarpus erectus* (Ibid.). As espécies referidas possuem um conjunto de adaptações morfológicas e biológicas que as distinguem das restantes halófitas, conferindo-lhes a capacidade de colonizar com sucesso o habitat em causa. Nas espécies de *Rhizophora* identificam-se as raízes em arcobotante e verticais pendentes ao nível do lodo, que contribuem para a sustentação da planta; a capacidade de germinação das sementes ainda na planta mãe, i.e., a viviparidade, também em *Rhizophora* spp., que permite uma rápida fixação da plântula. Na *Laguncularia racemosa* e na *Avicennia germinans*, as suas raízes respiratórias, ou pneumatóforos, estão expostas à superfície durante a maré baixa para que a planta possa realizar trocas gasosas num solo pobre em concentrações de oxigénio. Em ambas as espécies anteriores e em *Conocarpus erectus*, regista-se a existência de folhas coriáceas para armazenamento de água (Ibid.). Além do aproveitamento local de madeira e dos seus solos para a produção de arroz, o mangal é um viveiro natural de numerosas espécies de peixes e crustáceos e habitat de numerosas espécies migratórias, o que faz de si uma peça elementar das estratégias de segurança alimentar da comunidade edjateniense, como se analisará mais detalhadamente adiante.

Também no litoral se encontram as *lalas* (zonas com vegetação de savana arbustiva) em solos das zonas baixas relativamente mais evoluídos e de melhor drenagem que os solos conquistados ao mangal (Mota, 1954). Na savana seca encontram-se as *lalas* de encosta, em solos pobres cuja vegetação dominante são gramíneas, nomeadamente a gramínea usada para a cobertura das casas, a palha da casa, *Imperata cylindrica*. Quanto às *lalas* de savana húmida, encontram-se nas depressões de vales e cabeças de vale, solos submersos intermitentemente cuja vegetação é maioritariamente herbácea, como é o caso da mampufa, *Cyperus articulatus*, e da tambacumba, *Neocarya macrophylla* (Catarino, 2008). Estas últimas *lalas* podem ainda ser úteis para a orizicultura, a menos que no seu perfil edáfico haja um horizonte argiloso impermeável, resultado dum intenso processo de laterização das camadas subjacentes ao ricamente orgânico horizonte superficial (Idem).

Os palmares-integram ainda a flora característica desta zona, especialmente, como destacou Teixeira da Mota (1954:92), são mais extensos entre Varela e Suzana, sendo constituídos maioritariamente por *Elaeis guineensis* (palmeira dendém), *Borassus aethiopum* (palmeira de leque), e *Cocos nucifera* (coqueiro). As culturas de sequeiro, como o arroz (*pampam*) e o amendoim, podem ser produzidas em agricultura itinerante sob as copas das palmeiras.

A norte dos mangais de Cacheu, Teixeira da Mota aponta ainda para vasta a floresta de S. Domingos, que além das palmeiras conta com várias espécies arbóreas de porte elevado, como: *Parinari excelsa* (mampataz); *Chlorophora excelsa* (iroko); *Adansonia digitata* (cabaceira); *Parkia biglobosa* (pé de farroba); *Ceiba pentandra* (poilão); *Dialium guineense* (pé de veludo); *Azadirachta indica* (neem); *Albizia zygia* (pau raio), entre outras (Mota, 1954; Catarino, 2008).

O período de chuvas é concentrado nos meses de junho a outubro, representando 95% da precipitação anual (Danfá *et al*, 2011). A ausência prolongada de precipitação na estação seca conduz à descida do lençol freático pela evaporação da água a menor profundidade que, por sua vez, promove a deposição dos elementos solúveis de fundo nas camadas mais superficiais do solo. De mencionar ainda a influência do vento seco e poeirento do Sahel ou harmatão, que sopra de dezembro a março em toda a costa ocidental africana, e propicia a evaporação dos lençóis freáticos mais próximos da superfície (Castro, 1951).

O regular e elevado valor das temperaturas médias anuais, em acréscimo ao descrito nos anteriores parágrafos em relação a outras componentes climatéricas, favorecem o processo de laterização dos solos. Este processo consiste na meteorização intensa dos constituintes do solo, com lavagem de bases e sílica e consequente fixação de sesquióxidos à superfície. Neste contexto, especialmente pela ação da temperatura e humidade, é impedida a formação de húmus. Na Guiné Bissau podemos encontrar: a) Os solos de planaltos ferralíticos, intensamente meteorizados, de cor vermelha ou amarelada, de difícil diferenciação das camadas do perfil de solo por ter limites difusos, arenosos à superfície e argilosos em profundidade (Mota, 1954). Possuem teor elevado de sesquióxidos e compostos por argilas de baixa atividade - como é o caso das caulinites (FAO, 2006) -, em que o rácio do teor de sílica em relação ao teor de alumínio e de ferro é inferior a 2, com probabilidade superior de gerar hidróxidos de alumínio (Carvalho, 2015). Idênticos a estes também os há os solos fersalíticos, mas o rácio do teor de sílica em

relação aos sesquióxidos de alumínio é inferior a 2 (Idem). Desde que os valores de acidez não sejam tóxicos, estes solos são aptos para culturas anuais e arboricultura; b) Os litossolos, são solos limitados em profundidade por rochas coerentes e duras contínuas localizadas a 10 cm da superfície (FAO, 2006), e o seu valor agrícola é nulo; c) Os regossolos cobrem uma pequena percentagem do país (Medina, 2008), são pouco desenvolvidos e provenientes de rochas arenosas e arenitos (Carvalho, 2015), e estão sobretudo ao longo da costa frequentemente cobertos por palmares; d) Os solos hidromórficos, solos alagados - sazonalmente no caso de se tratar de aluviões continentais e permanentemente no caso dos hidromórficos de aluviões marinhos, ou solos de mangal. Os primeiros resultam de depressões aluviais, e estão regularmente cobertos de savana herbácea e os segundos constituem os aluviões litorais e estuários da Guiné-Bissau – ambos próprios para orizicultura, aliás, são considerados os mais produtivos da África Ocidental (Mota, 1954).

A agricultura é a atividade principal das povoações rurais da Guiné Bissau e a prática agroecológica é corolário da inevitabilidade da fusão dos ritmos de vida com as lides diárias da tabanca. As características da agricultura familiar baseadas na pequena propriedade, na força de trabalho da unidade familiar, e na complexidade e diversidade dos sistemas agrários são respostas de adaptação às condições e redes locais de produção *com* a natureza, i.e., práticas que vão de encontro às leis e dinâmicas do ecossistema envolvente.

Muito sumariamente, além do arroz e do caju, existem outras culturas integrantes da práxis agrícola da Guiné Bissau (ver Mota, 1954). Na época das chuvas, um pouco por toda a parte se cultiva milho de ciclo curto e longo. Diversas variedades de mandioca e de batata doce podem ser cultivadas próximo das casas. O amendoim foi outrora a maior cultura de exportação da Guiné, podendo ser consociada com arroz de sequeiro no mato, ou cultivada nas proximidades das residências. Entre as fruteiras mais cultivadas distingue-se a bananeira e a mangueira por todo o país e a coleira (em Tombali), da qual se aproveitam as nozes do fruto usadas em cerimoniais e como estimulante. O coqueiro, não sendo propriamente uma cultura, é muito apreciado para consumo dos seus frutos em fresco e encontrase na costa junto a habitações. A palmeira dendém é, no geral espontânea, sendo famosa pelo óleo e vinho de palma.

Como afirma Temudo (1998:103): “O mosaico étnico apresenta características macrorregionais com grande importância económica e social pelo intercâmbio de saberes, de produtos e de mercadorias que se desenvolve em cada contexto específico”. Assim, incidir-se-á com maior detalhe sobre os sistemas agrários do caso de estudo proposto, adiante.

## **2.2 Caracterização da população e aldeia em estudo**

### **2.2.1 A sociedade Felupe**

A sociedade que é objeto deste estudo é a sociedade Joola (na Guiné-Bissau designada Felupe), ocupante dos territórios compreendidos entre a região oeste do Casamança, no Senegal, territórios da Gâmbia e o noroeste da Guiné-Bissau (Mota, 1954). Segundo fontes orais, este grupo, originário do Egipto, terá viajado pelo norte de África no século 20 a.C., passando pela atual República do Níger, até que as

guerras e a seca os forçaram a rumar para sul (Skutch, 2005). A vulnerável minoria foi a primeira ocupante da região a sul do rio Gâmbia, ao ter fugido das redes de tráfico de escravos para os pântanos de Casamança (Idem). Crê-se, também segundo fontes orais, que o centro de dispersão dos dialetos *Joola-ajamaat* (agregado de dialetos onde se insere o dialeto felupe (ver Mota, 1954 e Linares, 1970)) é uma aldeia da Guiné Bissau muito próxima da fronteira, onde ainda hoje se estabelece o *Diola boukin*, considerado o mais poderoso altar *awassen* (Skutch, 2005), da religião tradicional Joola (ver Baum, 1999).

A distribuição dos Joola pode identificar-se em três subgrupos geográficos (Pélissier, 1968; Linares, 1981; Marzouc, 1993). O primeiro subgrupo diz respeito aos que se instalaram na margem norte do rio Casamança e na Gâmbia, islamizados, cuja organização do trabalho assenta no género e em classes de idade. Este subgrupo adicionou à cultura do arroz a cultura do amendoim (Idem). O segundo subgrupo corresponde aos felupes do leste de Casamança, que sofreram forte influência dos Mandinga, islamizados, e cuja forte hierarquização social afeta a divisão do trabalho agrícola, tendo-se destinado a cultura do arroz às mulheres e a do amendoim aos homens (Ibid.). O terceiro subgrupo é constituído pelos felupes que habitam desde a margem sul do rio de Casamança, no Senegal, até ao rio Cacheu, na Guiné-Bissau (Ibid.). Esta é a zona mais húmida e de mais difícil acesso, e por isso se pensa ser este o grupo mais inalterado da etnia, desde a sua chegada do norte de África, pelo seu isolamento comparativamente com os felupes das outras localizações geográficas referidas (Mota, 1954 e Skutch, 2005). Deste último subgrupo, cerca de 20% permanecem estritamente animistas, sendo a maioria cristãos nominais (Skutch, 2005). Praticam a orizicultura de origem africana, pedra base da religião e organização social, que assenta em classes etárias e, de forma igualitária, no género (Davidson, 2015). Como acontece por toda a Guiné Bissau, à cultura do arroz o subgrupo em causa acrescentou a criação de pomares de caju, devido à crescente expressão da monocultura desde o término da guerra civil (Fumagalli, 1999). Evidentemente que a descrição aqui apresentada apenas faz menção a traços gerais dos referidos subgrupos e que muitas outras variantes destas sociedades agrárias têm lugar, mais propriamente, ao nível das povoações locais.

Apesar desta destrição, traçada por força das fronteiras políticas, segundo os próprios felupes, não se verificam efeitos separatistas entre si. Antes pelo contrário, há um sentimento de pertença a um grupo além-fronteiras que se reflete nas relações de interdependência e complementaridade fortíssimas, desenvolvidas a cabo das pontes económicas e sociais que os países que albergam os reinos da etnia construíram entre si (ver Linares, 1970). Assim, além dos subgrupos listados acima, há outras formas de divisão da sociedade Joola de acordo com a sua dispersão geográfica e com as atividades e tradições que daí surgiram (Skutch, 2005), designadamente os subgrupos *Kassikinai*, *Kajamutai* e *Kassukai*, dos quais os últimos dois formam um só grupo, o *Kujamaatai*. A explicação é a seguinte: os *Kassikinai* são os baiotes e a estes pertencem as aldeias de Caussum, Arame, Jobel, Elia, Colage e Nhambelam, na Guiné Bissau; ao *Kujamaatai* pertencem os que se dizem felupes, subdivididos em *Kajamutai* e *Kassukai*. Os baiotes, originalmente felupes, foram desenvolvendo um dialeto e um sistema agrário diferente, em resposta ao seu isolamento e adaptação ao território que adquiriram, constituindo um grupo à parte da sociedade Joola (idem). Aos *Kajamutai*, pertencem os territórios com vasta rede de irrigação e abundância de mangais, onde se encontram Elalab, Edjim, Jufunco, Oссор e Bolol, na Guiné Bissau (Ibid.). Aos *Kassukai*,

pertencem as aldeias mais próximas do litoral, nomeadamente Suzana, Budjim, Edjaten, Cassolol, Hassouka, Varela, Ial e Catão, com bairros dispersos na Guiné e no Senegal (Ibid.). Estima-se que a sociedade em discussão perfaz um total de 572 mil indivíduos, dos quais 15 mil ocupantes do noroeste da Guiné (Ibid.).

Pertencente ao agregado de dialetos da sociedade Joola, a língua que os felupes falam é *kujamutai-aku*, sendo que, devido a influências de outros povos, poder-se-á encontrar aqueles que falam Wolofe, crioulo, francês, inglês e português. Como afirmou, em entrevista, o padre Zé: “(...) [partindo de Suzana] com efeito basta percorrer 4 km e a língua muda”, ao explicar que dentro do próprio idioma Felupe verificam-se vários dialetos, pelo uso de empréstimos linguísticos que evidenciam as conjunturas que cada subgrupo, circunscrito a um *keelum-aku* (bairro) ou *essuk-ai* (aldeia), sofreu.

É no fim da primeira metade do século XV que a coroa portuguesa inicia a exploração da costa dos rios da Guiné Bissau e Cabo Verde, e é em 1446 que Álvaro Fernandes chega à enseada de Varela e estabelece o primeiro contacto com os felupes. Passada uma década, Diogo Gomes inicia a exploração dos rios Gâmbia e Geba (Mota, 1972). A primeira menção ao termo felupe regista-se no início do século 16, nas edições do impressor e divulgador alemão Valentim Fernandes ao fazer referência ao governador Joola de então, “*Mansa Falup*”, no Manuscrito de Valentim Fernandes. Mais tarde, Gomes Eanes descreve que desde a margem sul do rio Gâmbia ao rio Cacheu “(...) é domínio dos felupes, que a par com os balantas e os bagas são povos da melhor e mais remota técnica orizícola, nas áreas conquistadas ao mangal” (Mota, 1972:221). Já no século XVII Francisco de Lemos Coelho corrobora que por toda a costa se encontravam os “*falupos*”. Os felupes da Guiné Bissau ocupam a parte litoral do posto de Suzana e o território compreendido entre o sul do rio Cacheu até ao canal de Jeta, “(...) numa delgada orla marítima” (Mota, 1954:287).

Entre os felupes identificam-se várias religiões. Na zona norte da sua distribuição o islamismo é dominante e, a sul, é o cristianismo (Skutch, 2005). O animismo está presente em toda a extensão do seu território, sendo que, integrante da génese de muitos traços da cultura felupe, acaba por ser um tipo de religião que - de uma forma ou de outra - todos adotam, salvo mui raras exceções (ver Davidson, 2015). A mutilação genital feminina é uma prática ausente, enquanto que, entre os homens, regra geral, se pratique a circuncisão (Skutch, 2005).

A organização da sociedade felupe é igualitária e não hierárquica, sendo que consideram que à medida que envelhecem herdaram poderes sobrenaturais e, como tal, um acréscimo na autoridade para zelar pelas tradições sociais, de forte índole espiritual. Os *iahan-ai* (anciãos) de cada povoação formam um concelho que é responsável por tomar decisões acerca da gestão dos recursos e pelo planeamento de grande parte dos eventos da aldeia.

A família é constituída por todos os descendentes masculinos, suas mulheres e crianças. Como corpo de transmissão de direitos e deveres, os felupes são patrilineares, como Linares explica: “Instituições como herança de viúvas, propriedade agnática e corporativa das terras, aquisição de crianças agnáticas nascidas fora do casamento, ritos de iniciação masculina e assim por diante, tudo parece ser consistente com uma ideologia patrilinear.” (1981). Apesar disto, a investigadora defende que “A aldeia é

uma entidade mais geográfica que social”, no sentido em que os laços de cooperação criados dentro das povoações não se limitam à linhagem a que os indivíduos pertencem, mas extravasam para graus de parentescos mais alargados. Segundo a mesma autora, dois residentes da mesma morança autointitulam-se “irmãos” porque os seus antepassados eram irmãos e não necessariamente porque pertencem à mesma linhagem. Este tipo de parentesco foi por ela nomeado de *patrifiliação*, no sentido em que os indivíduos se unem localmente não por descenderem do mesmo pai, mas por terem um ente mais velho em comum (até três gerações atrás), através do qual se constituíram família. Linares (1970:207) conclui que: “(...) o sistema Diola baseia-se em grupos agnáticos colaterais e não em grupos de descendentes unilineares”. As relações de parentesco provenientes da linhagem materna também podem constituir direitos de usufruto à terra, apoio na mediação de conflitos e proteção, apesar de não se ter, até agora, conhecimento de comunidades felupes cuja organização fosse matrilinear (ver Linares, 1981). Esta característica tem um caráter prático: para possuir o domínio das práticas orizícolas nos campos que lhe pertencem, um homem terá que investir toda a sua vida num mesmo local, enquanto que, ao esperar-se da mulher o domínio do conhecimento das variedades de arroz e as condições que favorecem cada uma, ela tem muito mais mobilidade espacial (Linares, 1970). Ora, numa sociedade patrilinear e virilocal faz sentido que as mulheres possuam um conhecimento transportável e os homens não.

A poligamia, ainda presente, não é o comum. Antigamente, quanto uma mulher enviuvava, poderia ser herdada por um dos irmãos do falecido marido, ou um familiar próximo da mesma linhagem daquele, prática designada *levirato*. A poligamia associava-se, regra geral, a esta herança (ver Davidson, 2015). Embora permaneça como um formalismo cultural, o *levirato* caiu em desuso por variados motivos. Na maioria dos casos a família do falecido empresta à esposa os seus terrenos, pelo menos num período inicial pós-perda, para que ela possa trabalhar para o seu sustento. Evidentemente que esta é a melhor solução possível, longínqua do ideal (ver Davidson, 2015).

Numa situação normal o ónus da angariação do sustento da família compete ao homem. A mulher assume um papel diferente, mas de igual importância, na gestão dos recursos da família. É aqui, no coração das remotas e marginalizadas aldeias felupes, que o conceito igualdade de género não só é compreendido na íntegra como é vivido cabalmente. Pensando na linguagem como a janela através da qual as pessoas constroem e interpretam o mundo (Pretty, 1995), analisem-se as seguintes palavras: *Anau*, o ser humano; *anyin-au*, o homem; *anàr-au*, a mulher. O radical *n'* nas três anteriores palavras implica o ato de comunicar, falar e ser ouvido, e *'au* implica o verbo ser. O infixo *yn* significa força bruta, usado por exemplo para referir o esforço usado para combater na guerra, ou para trabalhar os campos para o arroz, ou a força de um trator a puxar as alfaías agrícolas atreladas. O infixo *àr*, da palavra *hàr-ahu*, em português ventre, significa vida, usada para referir tanto a criação de um novo ser humano como para dizer que algo tem importância, que é de destaque, que é significativo (Fumagalli, 2014). Perante tal exposição, verificando tanto no homem como na mulher a inteligência, a capacidade de raciocínio e decisão inerentes ao ato de comunicar e ser, de igual dignidade, ambos têm importância na organização desta sociedade desempenhando funções diferentes tendo em conta as suas características biológicas.

A família nuclear representa a unidade socioeconómica basilar (*fogão* em crioulo) e a sua coesão é sustentada pela proximidade das *hank-ahu* (*moranças* em crioulo; consultar nos anexos as fotografias 64-66) e pela divisão de grupos de trabalho por género e classes etárias, ou estado civil. Há circunstâncias esporádicas, evidentemente, em que homem e mulher se revezam consoante a sua disponibilidade em desempenhar as ditas tarefas, mas no geral é nesta ordem que se regem a formação das crianças, o estatuto dos adultos, e as redes de entajuda do bairro, ou da aldeia (ver Davidson, 2015).

O chefe da casa onde residimos, Djon Djeju afirmou que: “Felupes só trabalho. Felupe gosta de trabalho, gosta de pesca, gosta de lavar, gosta de caçar, gosta de arroz”. O convite à realização humana através do trabalho é tal que a sua riqueza continua a ser medida pela quantidade de arroz que se produziu e se arrecadou ao longo dos anos. Este fenómeno, como será mais amplamente descrito adiante, verifica-se desde que, ainda em criança, se adquire a *buinin* (alma ou consciência para responder por si próprio), que segundo os felupes é o que distingue o ser humano do animal (Fumagalli, 2014). As três grandes motivações para o trabalho são: ter arroz; ter dinheiro; e, ainda nas palavras de Djeju: “*panga casa pa bo sinta co bo midjer ku bo fidjo*” (significa “construir casa para si, para a mulher e para os filhos” em crioulo). O arroz é a representação do sustento da barriga e da perpetuação das tradições em cerimónias e festas. O dinheiro é apreciado por várias razões: porque reconhecem a importância da educação das crianças; consideram importante ter um pé de meia para situações adversas, caso as reservas de arroz esgotem e seja preciso de comprar *arroz de loja* (arroz importado) e eventualmente, para aquisição de alguns outros produtos que, por aculturação, integram os hábitos de consumo do seu dia-a-dia. A casa é fundamental porque é onde o homem monta o seu próprio *fogão* (referente, também, ao espaço onde se cozinha), a *bemba* (celeiro em estrado com a reserva de arroz do casal) e onde gera a sua própria família. É desta forma que se apresenta perante a comunidade como um indivíduo responsável e trabalhador e que conquista a sua participação na tomada de decisões da vida da aldeia (ver também Davidson 2015).

De realçar ainda que, dentro do mesmo bairro que agrega um único grupo de descendência, há um íntimo nível de partilha dos bens dentro da família, e entre faixas etárias. Observámos que têm, entre si, uma capacidade de associativismo impressionante e presente até na forma como tão cedo se organizam em grupos para trabalho e lazer. Pela rígida ética do trabalho impregnada na sua cultura, não faz parte da conduta dum felupe roubar, existindo sérias sanções a imputar a quem tiver esse tipo de comportamentos e, caso se verifique um comportamento desviante na forma de estar dum determinado indivíduo, sujeita-se à sua expulsão da comunidade. O dom da hospitalidade felupe fica claro através de este testemunho de um agricultor de Edjatem: “*Nô ta páti, nô ca tene medi di páti. Amanhã gora? Bo ca sibi, si bo ca tene binho, ele i ta tene ê i na pudi ajuda*” (em crioulo, “Nós partilhamos, não temos medo de o fazer. Não sabes o dia de amanhã, se não tiveres vinho, outro pode ter e ajudar-te”).

A relação com a natureza, tem um cariz espiritual, regula esta sociedade nos rituais, interpretações e testemunhos, tanto individuais como coletivos, de Deus e os espíritos intermediários (em crioulo, *irãs*). Os ritmos desta sociedade estão visceralmente apensos aos ciclos do ecossistema em que se inserem, pelo simples motivo de dependerem de forma tão profunda dos produtos que a natureza

providencia. Como adiante se analisará, a eficácia do uso dos recursos também é um tremendo contributo para a sustentabilidade dos modos de vida das comunidades felupes.

### 2.2.2 A aldeia de Edjaten

Contam os habitantes de Edjaten, que a tabanca já estava de pé ainda antes da chegada dos *brancos* (referência à chegada dos Portugueses à costa da Guiné). Segundo relatos recolhidos no local, foi em honra do seu primeiro habitante, Etadja Djeju, que a aldeia foi nomeada. Os *donos de chão* (expressão usada para proprietários do território, em crioulo) de Edjaten são duas famílias, ambas da etnia felupe, considerando-se que não teria havido anteriores habitantes. Segundo nos foi explicado, a primeira família a chegar ao território precisa de pedir permissão ao espírito que o possui para poder ocupá-lo. Havendo permissão, o chefe da família faz um pacto com o espírito e assume o papel de *régulo* (chefe tradicional). A função de *régulo*, intermediário entre o espírito e a população, é restrita aos membros do género masculino da família *dona de chão*. O nosso conceito ocidental de propriedade não se aplica neste meio, pois não só não há compra e venda das terras, como o território é simultaneamente individual e comunitário (Linares, 1970), usufruto das pessoas e pertença dos espíritos. No caso de Edjaten, apesar da família Djeju ter sido a pioneira na ocupação do espaço, houve, com a chegada da família Djeme, disputa pela ocupação do território: “não é pedir, nem roubar, é mesmo guerra!”, referiu um entrevistado. Como ambas as famílias eram da mesma etnia e professavam a mesma religião, com o culminar desta guerra num impasse, foi o espírito da aldeia quem operou o desempate. Assim, embora a função de régulo pertença sempre aos Djeju, ambas as famílias são atualmente consideradas as *donas de chão*, tendo sido elas quem atribuiu fundiário às famílias que chegaram posteriormente. Segundo informação recolhida no terreno, os conflitos para ocupação do espaço terão sido sempre entre famílias da mesma etnia, e, apesar da influência de outras comunidades exógenas, não há memória de conflitos interétnicos na história de Edjaten.

Tal como todas as aldeias Felupes da Guiné-Bissau, Edjaten pertence ao setor de São Domingos, situado na parte noroeste da região de Cacheu, junto à fronteira com o Senegal. Como se trata duma região próxima do litoral, o clima de Edjaten é mais moderado pela influência marítima, considerado por Teixeira da Mota (1954) um clima subguineense. Na estação seca, a ação dos ventos de leste, da frente continental, é menos significativa pela maior influência dos ventos marítimos e a amplitude térmica anual é menor que na zona interior do país. Na estação húmida o valor total da precipitação tende a ultrapassar os valores registados no interior, variando entre 1200-1500 mm (Linares, 1981).

Localizada na fronteira com o Senegal, Edjaten dista 63km de Ziguinchor e 42km de São Domingos, os entrepostos comerciais mais próximos. Localiza-se a 6 km de Suzana, a tabanca onde, aos sábados de manhã, se monta um pequeno mercado, o *lumo*. Trata-se de um mercado informal regular da Guiné Bissau, inicialmente para troca direta de produtos de confeção local que atualmente inclui produtos de primeira necessidade. O *lumo* dispõe-se, tradicionalmente, à sombra de um poilão frondoso, e ali se faz a exposição dos produtos para venda, ora num cesto grande, ora em balaies, ora sob um pano estendido no chão (Carreira, 1960). Este tipo de mercados ganhou maior expressão quando o Estado,



durante a guerra civil reduziu as suas estruturas aos serviços mínimos e a população foi abrigada a criar as suas próprias estruturas de sobrevivência (Camará, 2010). É ainda em Suzana que sita a escola básica, frequentada também pelos jovens das tabancas ao redor (Kassolol, Edjaten, Budjin, Elalab e Djobel); onde sita a Missão Católica e o centro de saúde da Missão, e o posto da VIDA de Suzana (Voluntariado Internacional para o Desenvolvimento Africano), instituições importantes para o desenvolvimento rural local. Edjaten dista 10 km de Varela, a tabanca turística que fornece de peixe graúdo aos arredores, onde está o “grande oceano”, como lhe chamam os pescadores que sazonalmente para lá se deslocam em trabalho. Importa ainda referir que nas imediações de Edjaten, na direção de Kassolol, passa o Rio Defename, com origem em Varela. Segundo os relatos é um rio importante, durante a estação das chuvas, para a pescadores artesanais das aldeias próximas. A caminho de Kassolol, no mês de março, foi possível observar a influência da estação seca pela supressão da parte do curso de água a nordeste da ponte que liga Edjaten a Kassolol, próximo da foz, pelo adelgaçamento do leito com o recuar das margens e pela diminuição generalizada da profundidade do rio.

Figura 2. Planta de Edjaten, não feita à escala. Desenho de Carlos Djata e ilustração de Mateus Botelho



Edjaten, com 36.125 km<sup>2</sup> <sup>8</sup>, divide-se em dois bairros: Sangát e Kátic. Em Sangát está a discoteca e as duas *tabernas* (postos de venda de alguns produtos não perecíveis procurados pela população), e é em Kátic que se encontra a escola primária e a unidade de saúde da VIDA. É ainda em Sangát que está a horta comunitária fundada pela ONG MANI TESE e a máquina de pilar arroz da comunidade. Em cada bairro há uma bomba instalada pela MANI TESE. Além disso há catorze poços e, de acordo com o

<sup>8</sup> Informação retirada de Tageo.com

observado em campo, existe em média um poço por cada cinco moranças. A distância máxima estimada entre uma morança e o poço mais próximo foi de 300m, sendo que a distância média é 40 m. A aldeia possui 72 agregados familiares<sup>9</sup>. Com uma população total de 551 habitantes, 37.02% são emigrantes - cuja estadia no seu agregado se limita a ocasiões festivas ou à época das chuvas, durante a lavoura dos campos de arroz. A idade média dos chefes do agregado está na classe dos 50 anos. Dos habitantes da aldeia permanentemente residentes, 20.17% da população são mulheres adultas, 12.97% da população são homens adultos, 42.07% são crianças, 21.03% são jovens e 3.74% são idosos dependentes, o que nos permite afirmar que se trata duma população jovem. São 23 os agregados chefiados por mulheres que, com a exclusão de somente um destes (a mulher divorciou-se do marido e construiu casa própria), correspondem ao número de viúvas de Edjaten. Apenas um dos 72 agregados é polígamo. A média de membros permanentes por agregado familiar é de cinco pessoas, mas a média de membros contanto com os migrantes que regressam nas chuvas passa a oito pessoas. A média de crianças permanentes por agregado familiar é três, e de jovens é dois, tendo-se contabilizado um total de 146 crianças e 73 jovens permanentemente residentes. Contabilizando o total de habitantes da aldeia (permanentes e migrantes) temos que: em 13.9% das moranças não residem crianças nem jovens; em 76.71 % das moranças residem crianças; em 56.16% residem jovens; e em 50.68% residem ambos. Apenas em 1.5 % dos agregados residem idosos dependentes.

A escola primária de Edjaten leciona da primeira à terceira classe, o corpo docente é constituído por dois professores, simultaneamente diretor e vice-diretor da instituição. As aulas da primeira e segunda classe são lecionadas no horário da manhã, das 8h30 às 13h00, e a terceira classe no horário da tarde, das 14h30 às 18h00. Os alunos da quarta classe frequentam a escola primária de Budjin, a 10.7km, para onde se deslocam a pé. É frequente as crianças e jovens de Edjaten, e das *tabancas* próximas, emigrarem para frequentar a escola na *praça*<sup>11</sup>. Registam-se ainda alguns casos de jovens que emigraram para S. Domingos e um caso de um jovem que migrou para Varela com este intuito. Em Edjaten há uma consciência generalizada da importância da escolarização. Como uma mãe nos explicou, quando era nova e ia vender óleo de palma (*cite*) para Ziguinchor, não conseguia ler as placas no caminho e perdia-se. Assim, se os seus filhos souberem ler, terão a vida facilitada e, quem sabe, talvez possam chegar a trabalhar na “*terra di branco*” (referência à Europa, em crioulo) onde o “*dinheiro i más pisado*” (“dinheiro vale mais”, em crioulo). Este fenómeno é uma discutível espada de dois gumes, como será analisado oportunamente adiante.

Embora tenha referido antes que Edjaten é uma tabanca pequena, isolada, delimitada, refiro agora que esta se trata de uma povoação na fronteira entre países e, como tal, seria errado subestimar o seu envolvimento com outras culturas tão próximas. Aliás, isso significaria que ter-me-ia esquecido dos incontáveis serões que passámos na companhia de um pequeno rádio alimentado a energia solar, a ouvir música tradicional Wolofe - enquanto se bebia vinho de palma. Alguns habitantes de Edjaten são

---

<sup>9</sup> Agradeço a recolha dos dados à professora Marina Temudo e a análise estatística à colega Maria João Beja. <sup>11</sup> *Praça* é a expressão em crioulo para cidade. Normalmente refere-se a Bissau, mas poderá referir-se também a Ziguinchor ou Dakar.

refugiados, uns gerados pelo conflito de Casamansa e outros são os fugitivos da crise política na Gâmbia. Há ainda os “estranhos” que vieram em trabalho, atraídos pelos vastos palmares da zona. Há também habitantes que emigraram e trouxeram consigo as suas aprendizagens e hábitos de fora. Entre estes listam-se vários motivos para terem regressado à aldeia: seja para apoiar um familiar - seja para receber apoio; seja porque foram “apanhados” por um *irã* (espírito); seja porque vieram à procura de cura ou bênção; seja porque, quando vieram para o *labur*, se apaixonaram, construíram casa própria e casaram; ou seja porque, passados anos emigrados, desejaram viver a velhice na sua terra natal junto dos entes queridos que ficaram. Enfim, há um *continuum* de partilha de experiências e contactos que resulta dos movimentos migratórios associados às mais variadas condicionantes: política, educação, trabalho, saúde, relacionamentos, etc., que contribuem para a evolução das comunidades rurais em todas as áreas afetas ao seu modo de vida.

### 3. Modos de Vida

#### 3.1 Organização do trabalho

O sistema agrário integrado nos modos de vida da comunidade felupe é trabalhoso e complexo. As dinâmicas relacionadas com a agricultura dependem de uma sofisticada coordenação entre o trabalho ao nível doméstico, concretizado por pais e filhos, e o trabalho coletivo, levado a cabo por grupos de trabalho de bairro e de aldeia. Há, inclusive, momentos particulares do ciclo cultural em que o elevado rigor e ritmo de trabalho articulado entre famílias e grupos de trabalho são cruciais para que se possa esperar o desenvolvimento máximo da produção agrícola.

A atividade mais exigente, neste sentido, é a orizicultura. Para o cultivo do arroz é despendida uma quantidade brutal de esforço físico em espaços de tempo relativamente curtos, pelo que os felupes desenvolveram, não só técnicas, como também uma organização específica do trabalho em relação ao calendário cultural. A maioria das atividades que constituem os modos de vida das comunidades rurais felupes envolve um grande número de tarefas cujo desempenho é, tanto quanto possível, da responsabilidade da família nuclear. Existe, no entanto, outras tarefas que são elaboradas por uma coletividade informal de indivíduos não membros do agregado familiar (*ekufey*, em felupe).

*Tabela 1. Trabalhos realizados em grupo e sua divisão por género*

	Adultos		Crianças	
	Grupos de homens	Grupos de mulheres	<i>Epurai</i>	<i>Furimanafi</i>
jan.	limpeza de palmares; pesca artesanal e caça coletiva	colheita do arroz	pastoreio do gado	pesca artesanal coletiva
fev.	limpeza de pomares de caju; limpeza de palmares; pesca artesanal e caça coletiva	transporte de estrume; limpeza de pomares de caju; pesca artesanal coletiva		
abr.				
mai.	campanha do caju		colheita; pastoreio do gado	colheita; pesca artesanal coletiva
Jun.	desmatção das florestas e caça coletiva	Desmatção das florestas, seleção das sementes e recolha de lenha	pastoreio do gado	pesca artesanal coletiva
jul.	lavoura dos terrenos para o cultivo de arroz; pesca artesanal coletiva	sementeira e plantação de arroz		
ago.				
set.				
out.				
nov.	limpeza de palmares; pesca artesanal e caça coletiva	colheita do arroz		
dez.				

A gestão da mão-de-obra é feita de acordo com as várias etapas inerentes ao ciclo cultural, sendo que em momentos de maior plasticidade dos trabalhos agrícolas se recorre unicamente à força de

trabalho doméstica. A título de exemplo, a sementeira do arroz nos viveiros de planalto é desempenhada por mães e filhas solteiras. Há outras alturas do ciclo em que a carga de trabalho é muitíssimo superior e, como tal, nestes momentos ocorre a contratação de grupos de trabalho. Exemplo disto é a lavoura das *bolanhas*, trabalho que exige a contratação de grupos de trabalho masculinos. Os felupes poderão organizar-se em grupos de trabalho cujo serviço é prestado em troca de dinheiro, ou poderão estar organizados em grupos para trabalho recíproco, se se trata de cooperação entre parentes. Em ambos os casos, a divisão é baseada no género, faixa etária e estado civil (Tabela 1.). Cada bairro dentro da aldeia tem, no mínimo, quatro grandes grupos de trabalho: o grupo dos homens casados; o dos homens solteiros; o grupo das mulheres casadas; e o das meninas solteiras.

Os diferentes grupos de trabalho dos homens da aldeia (Tabela 2.), conforme a intensidade de trabalho para a qual são contratados, podem unir-se, o que, aliás, é bastante comum acontecer. O grupo dos homens casados (*edjamurai*, em felupe) é o que, por norma, estabelece os preços dos serviços em cada ano – visto serem eles mesmos, simultaneamente e maioritariamente, as entidades patronais em cheque.

*Tabela 2. Grupos de trabalho masculinos*

Nome do grupo	Classe de idade	Trabalhos	Dimensão do grupo (pax)	Meses do ano	Dias da semana	Pagamento ao dia (fCFA)
<i>epurai</i>	5-10	pastoreio do gado bovino <sup>a</sup>	5 - 30	todo o ano	todos <sup>d</sup>	
		limpeza do pomar de caju	12	fev. - abr.	sáb. e dom.	2500
<i>eruntchikai</i>	12- 20	limpeza de palmares	máx. 3	nov. - abr.	variável	
		limpeza do pomar de caju <sup>b</sup>	12 - 30	fev. - abr.	sáb. e dom.	2500- 7500
		lavoura das bolanhas <sup>c</sup>	min. 12	jul. - out.	todos <sup>d</sup>	25mil-35mil
<i>edjojowai</i> + <i>esubangilai</i>	20 até casar	limpeza de palmares	máx. 3	nov. - abr.	variável	
		limpeza do pomar de caju <sup>b</sup>	12 -30	fev. - abr.	sáb. e dom.	2500- 7500
		lavoura das bolanhas <sup>c</sup>	mín. 12	jul. - out.	todos <sup>d</sup>	25mil-35mil
		pesca artesanal coletiva	mín. 2	jul. - out.	todos <sup>d</sup>	
<i>edjamurai</i>	casados	limpeza de palmares	máx. 3	nov. - abr.	variável	
		lavoura das bolanhas <sup>c</sup>	mín. 12	jul. - out.	todos <sup>d</sup>	25mil-35mil
		pesca artesanal coletiva	mín. 2	jul. - out.	todos <sup>d</sup>	
		caça artesanal coletiva	mín. 3	nov. - jun.	variável	

<sup>a</sup> O grupo divide-se em dois subgrupos que, por turnos, se encarregam desta atividade de acordo com o horário escolar de cada.

<sup>b</sup> Para esta atividade, consoante a dimensão do pomar, poderão juntar-se grupos de diferentes classes etárias e de constituição mista. Ocupa apenas a parte da manhã.
<sup>c</sup> É frequente juntarem-se vários grupos do género masculino de diferentes idades para esta atividade. O pagamento varia consoante a dimensão do grupo gerado.
<sup>d</sup> Todos os dias que se revelarem necessários para completar o serviço em causa.

Os referidos subgrupos definem-se por classes de idade isentas de limites rigorosos, sendo preferencial que os subgrupos sejam criados em resposta à personalidade dos indivíduos, força física e interesse pelo trabalho. Ora, o subgrupo que inclui a primeira classe de idades é constituído por crianças do sexo masculino até aos 12 anos de idade (*epurai*), que é tradicionalmente incumbido do pastoreio do gado bovino. Depois deste, tem-se o subgrupo dos adolescentes (*eruntchikai*), indivíduos entre os 12 e os 20 anos de idade. Há, seguidamente, o subgrupo dos jovens (*edjojowai*), indivíduos com 20 anos ou mais. E, por último, existe o grupo dos jovens adultos (*esubangilai*). Estes distinguem-se dos anteriores por já terem passado pela *cultura*, e terem construído casa própria. A *cultura* é uma fase ritual pela qual os já sujeitos ao *fanado* (ritual da circuncisão), passam e que consiste na preparação dos jovens, por parte dos mais velhos, para se constituírem chefes de família. Este tipo de aprendizagem inclui-se no *hubohu*, que Davidson explica ser “o processo educativo de atividades de género específicas” (2015:198). Cada subgrupo pode separar-se dos restantes no âmbito da realização de atividades próprias da sua faixa etária, como a luta, a dança e a declaração<sup>10</sup>. Todavia, e em particular nos trabalhos orizícolas, os intervalos de idade são traçados de forma aproximada por mais importar o espírito de trabalho, como já se observou neste mesmo parágrafo, associado a aspetos como a filiação e a amizade que os indivíduos possuem entre si. Em Edjaten, é normal encontrar grupos de trabalho com mais de 40 indivíduos, cujas idades estão compreendidas entre os 16 e os 45 anos.

Relativamente aos grupos de trabalho femininos (Tabela 3.), os princípios variam um pouco em comparação com a organização dos grupos do género oposto. Basicamente há dois ramos principais que se orientam pelo estado civil e pela linhagem a que os maridos pertencem. Dividem-se os grupos entre: as mulheres que nasceram na aldeia, ou seja, as filhas solteiras (*furimanafai*); e as mulheres casadas (*kusekakai*) - cuja naturalidade e linhagem nunca será a mesma dos cônjuges porque, no mínimo, é obrigatório marido e mulher pertencerem a bairros diferentes dado que as linhagens se concentram espacialmente por bairros. A ala das mulheres casadas é, sem embargo, o grupo funcional mais importante dos dois e é encarregue de pelo menos 80% do trabalho agrícola feminino (Linares, 1970). Tal explica-se pela tendência migratória dos mais jovens em busca de rendimentos e outras *aprendizagens* que dificilmente encontrariam na aldeia, como mais adiante se explorará. Os grupos de trabalho exclusivamente femininos nunca ultrapassam uma dúzia de elementos pertencentes ao mesmo bairro ou familiares (caso haja habitantes de diferentes bairros da mesma linhagem).

<sup>10</sup> A declaração consiste numa cerimónia em que o rapaz anuncia publicamente a menina que escolheu para sua noiva, independentemente da idade que possam ter. Antigamente, além do anúncio, os rapazes esculpiam um banco de madeira para oferecer à escolhida, durante a cerimónia. Atualmente, esta cerimónia continua a realizar-se mais como uma tradição e não tanto como um marco público dum compromisso sério. Ainda assim, conhecemos vários jovens desta aldeia que se mantinham fiéis às raparigas com quem estabeleceram o referido compromisso, aguardando que elas terminassem os estudos para poderem casar e finalmente usufruir dos seus direitos conjugais.

Tabela 3. Grupos de trabalho femininos

Nome do grupo	Estado civil	Trabalhos	Dimensão do grupo	Meses do ano	Dias da semana	Pagamento ao dia (fCFA)
furimanafi	solteiras	Transporte de estrume	5	fev. – abr.	sáb. e dom.	2500
		limpeza do pomar de caju <sup>a</sup>	12	fev. - abr.	sáb. e dom.	2500
		plantação do arroz na bolanha <sup>b</sup>	6	ago. – nov.	todos <sup>c</sup>	7500
		colheita do arroz na bolanha <sup>b</sup>	6	dez. – fev.	todos <sup>c</sup>	7500
		pesca artesanal coletiva	≥ 3	todo o ano	variável	
kusekakai	casadas	plantação do arroz na bolanha <sup>b</sup>	6	ago. – nov.	todos <sup>c</sup>	7500
		colheita do arroz na bolanha <sup>b</sup>	6	dez. – fev.	todos <sup>c</sup>	7500
		pesca artesanal coletiva	≥ 3	todo o ano	variável	

<sup>a</sup> Para esta atividade, consoante a dimensão do pomar, poderão criar-se grupos de trabalho mistos.

<sup>b</sup> A contratação de grupos de trabalho para cultivo e colheita de arroz de bolanha é facultativa. É frequente contratar mulheres do mesmo bairro ou familiares, sendo que, nesta seleção, pesa mais a linhagem a que a trabalhadora pertence que o seu estado civil.

<sup>c</sup> Todos os dias que se revelarem necessários para completar o serviço em causa.

No ciclo agrícola da orizicultura - a cultura omnipresente no oeste africano – tem lugar uma das atividades mais esgotantes de todas as que se podem identificar nos sistemas agrários dos povos da região: a lavoura manual dos terrenos alagados para o cultivo do arroz (*labur*, em crioulo). Para esta tarefa contratam-se grupos de homens da aldeia que são, de julho a outubro, todos os seis dias da semana felupe, completamente absorvidos por este ofício. Fazem-se turnos de trabalho, das 7h à 13h e das 15h às 18h30, segundo os horários estimados pelos próprios trabalhadores. Consoante a dimensão do grupo, o turno da manhã poderá receber entre 15 mil e 20 mil francos CFA (o equivalente a 23€ e 30€, respetivamente) e o da tarde entre 10 mil e 15 mil francos CFA (15.38€ e 23€) De acordo com os relatos, um grupo de 40 homens lavra cerca de 1.5 hectares numa manhã e 1 hectare numa tarde. Acrescendo ao contributo monetário, o empregador fornece o arroz e o vinho (de palma ou de caju) para o almoço. O *mafé* está à responsabilidade de dois ou três indivíduos destacados pelo próprio grupo, que pescam ou caçam para o efeito. Pelos cálculos de quem cozinha (normalmente a esposa do dono da *bolanha*), para um grupo de 40 indivíduos são gastos cerca de 20 kg de arroz (cujo custo é de 7200 francos CFA, o equivalente a 11€) e 2 bidons de vinho de caju<sup>11</sup> (o que corresponde a 40 L, 4000 francos CFA, o equivalente a 6.15€).

<sup>11</sup> Tendo cessado os trabalhos de extração do vinho de palma consome-se preferencialmente vinho de caju. Além de mais caro, o vinho de palma é mais apreciado pelos felupes, regra geral, e durante a estação das chuvas reserva-se para cerimónias e festas.

Há oferta de trabalho para os grupos femininos também. Às meninas pede-se que transportem o estrume das vacas para as *bolanhas*, desde fevereiro até que comecem as chuvas. Em Edjaten, esta atividade tem lugar aos sábados de manhã (quando não têm aulas), intercalando-se com os trabalhos do caju até junho. Em média constituídos por cinco pessoas, estes grupos recebem 2500 francos CFA e um refresco (sumo de *cabaceira* e *ondjo* (consultar anexos: fotografias 61-62) ou *veludo*) com muito açúcar por cada deslocação que fazem às *bolanhas*. Cada elemento transporta uma bacia de 30L de cinza de estrume seco e queimado pelas esposas dos donos da parcela. Não raras vezes se observam crianças mais pequeninas, meninos e meninas dos 3 aos 5 anos, também levando os seus baldinhos (até 5 kg) à cabeça, deixando tombar aqui e acolá parte do fertilizante. Na altura da colheita (*kébur*), se a mão-de-obra familiar não for suficiente contratam-se grupos de mulheres, com preferência por *kusekakai*. De forma semelhante ao horário do *labur* para os homens, são temporadas de dias inteiros passados nos campos, com uma pausa para almoço. A única diferença que deve ser mencionada - é que, enquanto é aceitável que os homens (tendo-se entusiasmado com a bebida ao almoço) decidam descansar de tarde e só retomar trabalhos no dia seguinte, folgar durante o *kébur* não é sequer uma possibilidade que as mulheres possam considerar pois mais diretamente coloca em causa a segurança alimentar pelas perdas de arroz que ocorrem por desgrana e predação pelos pássaros. A mulher que contrata poderá (não se tratando duma obrigatoriedade) disponibilizar arroz e vinho para o almoço e deverá pagar ao grupo 7500 a 8000 francos CFA (o equivalente a 11.53€ e 12.30€, respetivamente) por dia, conforme o número de trabalhadoras.

Na cultura do caju, geralmente contratam-se grupos de rapazes ou grupos mistos para a limpeza do pomar. Em Edjaten, a limpeza dos pomares faz-se aos sábados de manhã (para não coincidir com a escola), podendo haver quem se disponibilize a trabalhar também ao domingo. Observou-se tanto grupos de *epurai* (cerca de 12 elementos), como grupos de rapazes pertencentes aos subgrupos *epurai* e *eruntchikai* (também com cerca de 12 elementos), como grupos mistos de adolescentes e grupos mistos de adolescentes e jovens (com mais de 30 elementos, dos 13 aos 45 anos de idade) neste trabalho. Numa manhã estes grupos podem amealhar entre 2500 e 7500 francos CFA (3.84€ e 11.53€), em conformidade com o seu desempenho. Na colheita dos fruto e falso fruto de caju, também se contratam grupos, mas são pagos individualmente por cada saco cheio (100cm x 60cm) que entregam. Os preços do caju variam a cada nova campanha e, como tal, variam os salários (como acontece com a apanha da pera e da maçã e com a vindima, no oeste português). Os processos de tratamento do caju para separação da castanha e para a confeção do vinho são trabalho das mulheres, filhas e filhos solteiros do dono do pomar. Para participar na campanha, em maio, muitos alunos e professores faltam à escola, antecipando as férias para um mês antes. Ora, somando a este evento as datas festivas que dão direito a pausas letivas – a data da Independência, o Natal, o Réveillon, o Carnaval, a Páscoa, 1<sup>os</sup> de maio e de junho – e todo o tipo de cerimónias que ocasionalmente surgem – funerais e casamentos – e as greves dos professores por falta de pagamento de salários, pouco tempo sobra para efetivamente estar na escola (ver também Fumagalli, 1999).



O dinheiro que os grupos recebem é guardado por um adulto (no caso dos grupos de crianças e adolescentes), ou por um elemento constituinte eleito para o efeito. O fundo é usado para gastos em festas ou cerimónias da comunidade. Como Linares (1992:69-70) descreve: “O objetivo é ganhar dinheiro suficiente para comprar arroz, animais de sacrifício, condimentos e vinho de palma, a fim de propiciar os rituais da comunidade. Nessas ocasiões, os membros do grupo e seus convidados deleitar-se-ão amplamente. Diferentemente do trabalho assalariado realizado nas cidades, o trabalho comunitário [agrícola] está diretamente sob a supervisão de entidades espirituais. Estes grupos têm funções práticas, bem como simbólicas. Os lucros obtidos com os serviços prestados são reinvestidos em rituais que garantem o sucesso produtivo e, portanto, reprodutivo de cada pessoa”. No entanto, no caso das crianças e jovens não casados, o fundo é gasto em festas como o Natal e o 1º de Maio.

Na base da cooperação juntam-se várias equipas de homens e formam um só e maior grupo para lavar em conjunto, nos terrenos de cada uma das famílias em interação. Os filhos, mesmo que casados devem sempre ajudar os pais, integrando estes grupos de trabalho. Identicamente, quando um rapaz engravida uma rapariga fora do contexto do matrimónio, seja qual for a sua etnia, deverá trazer um grupo que trabalhe para os pais dela, no mínimo 4 a 5 dias por ano. Os jovens que estão a trabalhar ou a estudar fora, regressam à terra natal durante a estação das chuvas para participar na agenda cultural (agrícola e lúdica), para apoiar os familiares e, evidentemente, para também eles (e elas) serem beneficiários de pagamentos e se divertirem em conjunto.

Se o número de homens do agregado familiar não bastar, são os grupos de homens das famílias cooperantes que procedem à limpeza das florestas, à lavoura e à mobilização do solo para a sementeira do arroz (entre outros, caso se opte pela consociação de culturas). No entanto, entre os Felupe, são muitas vezes as mulheres em grupo de entreajuda quem desmata o lugar onde irão fazer o viveiro da bolanha ou cultivar as produções de sequeiro, como arroz e amendoim. A sementeira das plantas para a *bolanha*, a mobilização do terreno, a sementeira de arroz em sequeiro e cobertura das sementes pode ser feita pelo dono do terreno, os filhos solteiros e, caso existam, *irmãos* que com ele coabitam. Caso o número de homens da casa não seja suficiente, a esposa do dono e as filhas solteiras fazem a sementeira, enquanto eles procedem à mobilização do terreno. Ainda na floresta/palmar, no fim da estação seca, caso a lenha para trazer para casa ainda seja muita, também na base da cooperação se contratam as mulheres do mesmo bairro para ajudar nesta tarefa.

O arranque das plantas do viveiro é, usualmente, trabalho da mulher e filhas solteiras. No caso duma mulher que não tem filhas ou cujas filhas ainda são crianças muito novas para a apoiar, este trabalho duro pode ser operacionalizado por uma equipa cujas intervenientes se encontrem em situações idênticas. A própria troca de sementes, na época da seleção para a sementeira, funciona na base da reciprocidade (ver também Linares, 2002). O intercâmbio de arroz pode até ocorrer ainda durante o cultivo: se uma determinada variedade de arroz está mais adaptada ao terreno do *agricultor A*, ele pode oferecer-se para fazer o viveiro de arroz para o *agricultor B* na troca duma outra variedade de arroz do seu interesse mais produtiva nos terrenos de *B*. Note-se que todas estas iniciativas se desenrolam na base da confiança e da partilha: “todo o verdadeiro felupe é homem de palavra”, como afirmam os próprios.

Em pequenos pomares de caju, tanto a limpeza como a colheita da fruta podem ser feitas por grupos familiares, para evitar despesas com mão-de-obra. Entre os homens, podem existir parcerias na limpeza de palmares. Servem estas parcerias para se alcançar um maior ritmo de trabalho ao ter companhia, ou, por exemplo, para se *jogar pelo seguro* quando dois *irmãos* (classificatórios ou biológicos) acordam em ter palmeiras para extração de vinho de palma a uso nos palmares de um e do outro. As mulheres que se relacionam em algum grau com homens que *furam* palmeiras, não raramente fazem acordos de entreajuda e repartição dos rendimentos para coletar as folhas secas que resultam da limpeza das palmeiras (com que elas fazem depois vassouras para vender), ou para vender vinho de palma (as mulheres encarregam-se de transportar e vender o vinho, sendo que um em cada três bidons passa a pertencer-lhe) e também para vender óleo de palma (os homens trazem para casa os cachos, as mulheres produzem o óleo de palma e, novamente, um em cada três bidons ficam para elas, que são livres de optar por vender ou ficar com o produto para consumo próprio).

Reparte-se quando se pesca, quando se caça, quando se apanha mel ou laranjas na floresta, quando se produzem cebolas na horta comunitária, enfim, há um fluxo contínuo destes produtos entre um grupo restrito de familiares ou amigos próximos, independentemente de juntos terem trabalhado na obtenção dos ditos bens. A cooperação estende-se ainda a outras esferas importantes do quotidiano da comunidade *kujamaat*. Na gestão das suas reservas de arroz, por exemplo, uma mulher poderá dar pela falta de uma determinada variedade que é apreciada para festas, por exemplo, e ao saber que uma vizinha tem essa mesma variedade nas suas reservas, a primeira pode propor que troquem arroz entre si. Ao fazer sumo de limão, para temperar os alimentos, a mulher reserva sempre um pouco para partilhar com as vizinhas ou as parentes próximas – que, por sua vez, farão o mesmo. A mesma regra se aplica na criação de animais de pequeno porte: se uma galinha tem pintos, o seu dono pode oferecê-los aos seus companheiros de casa; ou se uma ninhada de gatos nasce (método de combate coletivo aos pequenos roedores), pode ser distribuída pelas moranças próximas; ou mais, se um jovem pretende adquirir um porco para a sua cerimónia de casamento, pode pedir aos mais velhos que o criem por si, prometendolhes uma determinada parte da carcaça do animal. Este tipo de gestão material, além de funcionar como uma espécie de seguro social, revela-se ainda uma notável tática pedagógica. Ao deixar, por exemplo, ao cuidado da criança um animal ou uma planta, ou mesmo uma porção das terras do pai (a partir de certa idade), incute-se-lhe um sentido de responsabilidade e uma noção de riqueza que livro algum poderá jamais, tão poderosamente, ensinar.

### **3.2 Produção agrícola**

Os sistemas agrários de subsistência dependem, dum modo geral, duma ampla base de recursos naturais (Scoones, 1998). A agricultura e a criação de gado são duas das estratégias adotadas para otimizar a exploração desses recursos, duma forma sustentável. São as atividades mais importantes para a aquisição da segurança alimentar destas povoações e, como tal, dedicou-se a cada uma um subcapítulo próprio.

Arroz e caju são as grandes culturas regentes do programa agrícola da comunidade felupe rural, a que podemos acrescentar os produtos da palmeira do dendém provenientes da atividade de coleta.

Segundo a tipologia de Anginot (1988), este sistema de produção é misto, porque além de combinar dois tipos de produção de arroz, nomeadamente o cultivo de arroz em alagamento nos solos de mangal (*bolanha salgada* em crioulo) e nos solos aluviais interiores (*bolanha doce*) e o cultivo de arroz de sequeiro, investe ainda noutras culturas agrícolas, algumas das quais com fins comerciais (Tabela 4).

Importa referir logo à partida que, tanto na estação seca como na estação das chuvas o arroz é rei: “o arroz é uma – talvez *a* – característica central que deu textura à terra e modos de vida, pessoas e fluxos populacionais, desejos e sonhos e desapontamentos, vida moral e espiritual, e interações e transações *aqui e além* na região do Oeste africano.” (Davidson, 2012, p.16). Apesar do trabalho no campo se intensificar na estação húmida, a orizicultura é o grande empreendimento que envolve toda a tabanca ao longo de todo o ano, quer no cultivo, quer no processamento e no consumo.

*Tabela 4. Tarefas agrícolas por género*

	<b>Tarefas dos homens</b>	<b>Tarefas das mulheres</b>
<b>jan.</b>	limpeza de palmares, extração de vinho de palma	colheita do arroz de <i>bolanha</i> , horta comunitária
<b>fev.</b>		colheita do arroz de <i>bolanha</i> , horta comunitária, armazenamento das colheitas
<b>mar.</b>		recolha e transporte de estrume, limpeza dos pomares de caju, horta comunitária
<b>abr.</b>	limpeza de palmares, extração de vinho de palma, limpeza dos pomares de caju	
<b>mai.</b>	campanha do caju, extração de vinho de palma, desmatção dos terrenos florestais	campanha de caju, recolha e transporte de estrume, desmatção dos terrenos florestais, horta comunitária
<b>jun.</b>	extração de vinho de palma, desmatção dos terrenos florestais	desmatção dos terrenos florestais, recolha de lenha, seleção de sementes, horta comunitária
<b>jul.</b>	lavoura dos terrenos na floresta, sementeira de arroz na floresta	sementeira do arroz na floresta, horta comunitária
<b>ago.</b>	lavoura dos terrenos na <i>bolanha</i>	
<b>set.</b>		
<b>out.</b>		
<b>nov.</b>	lavoura das hortas para o cultivo da mandioca, limpeza de palmares	
<b>dez.</b>	limpeza de palmares, extração de vinho de palma	colheita do arroz de <i>panpam</i> , horta comunitária

A sociedade Joola e *outros vizinhos* praticam a orizicultura em alagamento, nas *bolanhas* (*wengaw*, em felupe), ao longo do litoral da costa africana, deste que são conhecidos (de Azuara, 1899; de la Courbe, 1913; Mota, 1954; Pacheco Pereira, 1956; Linares, 1970, 1981 e 2002; Davidson, 2009). Como Linares refere (1981:560) é nos contornos das aldeias Joola que correm numerosos canais de rios das marés que se estendem por vales cobertos de ricos depósitos aluvionares depositados em base argilosa. Com a construção de diques e dutos para controlo da água destes canais a sociedade Joola pratica a orizicultura em alagamento nestes vales, as *bolanhas*.

Na procura por expandir a área de produção da cultura cerealífera desenvolveram estratégias para conquistar terra ao mangal (Mota, 1954; Linares, 1970, 1981 e 2002; Hawthorne, 2003; Davidson, 2012). A técnica de criação de uma *bolanha* e cultivo de arroz pode resumir-se da seguinte forma: "(...)identificar um troço de mangal que apresente boas características para o cultivo de arroz; "abrir um caminho" cortando a vegetação a toda a volta (...); isolar o terreno da invasão das águas das marés através da construção de um dique de terra; cortar a vegetação no seu interior; dividir o terreno em parcelas (...), através de diques secundários; deixar que a água da chuvas provoque o apodrecimento dos troncos e raízes, por forma a permitir o seu arranque ao fim de dois a três anos, altura em que o terreno é armado em camalhões; ir progressivamente experimentando o cultivo do arroz com variedades adaptadas à fase de dessalamento do solo (...)" (Temudo, 1998:127).

Este processo de conquista de solos à influência das marés implica reunir os esforços de várias moranças, uma tabanca inteira, ou até várias. Durante a investigação esclareceram-nos que é, atualmente, uma iniciativa coletiva que se toma quando parte vital das *bolanhas* é destruída - quer pela ação das marés, quer pela ação da fauna do ecossistema, quer pela salinização progressiva dos terrenos e toxicidade para o plantio do arroz -, ou quando o número de agricultores aumenta de forma tal que as *bolanhas* que possuem não têm área suficiente para suprir todas as suas necessidades de arroz.

Ao edificar estas estruturas a definição da altura do dique principal, que acompanha a margem do rio, é determinada após a observação continuada do comportamento das marés vivas, pelo que este valor depende do nível máximo atingido pelas marés. Comummente esta altura corresponde a 1.5 metros sendo que o nível das águas pode atingir, dentro das parcelas até 1 metro (Linares, 1970:206). Nas parcelas da margem do rio colocam-se *bombas*, que são descarregadores tradicionais feitos com canoas ou com troncos ocos de palmeira de leque (*cibe*), que ligam a saída de água ao leito do rio ou braço de mar. Os descarregadores são colocados nos pontos de cotas mais baixas para uma boa drenagem da *bolanha*. Nas extremidades do descarregador são colocadas válvulas, igualmente artesanais, feitas de folhas ou caules de plantas, que, conforme a sua localização e abertura ou fecho, permitem o escoamento da água na *bolanha* sem que entre água das marés. A construção dos canteiros é desenhada com vista a otimizar a gestão da água. Para mitigar processos de erosão armam-se os camalhões perpendicularmente à orientação do maior declive. Havendo água em excesso, é conduzida a partir das parcelas a montante da margem do rio e a saída da água da *bolanha* é possível ao retirar a válvula interior e/ou abrindo sulcos nos canteiros. No restante tempo é o próprio rio que faz pressão na válvula exterior e a mantém fechada. A entrada da água salgada na *bolanha* é promovida quando há abundância de infestantes na parcela, pois é um método eficaz no seu combate, e quando se pretende evitar a formação de sais e ácidos tóxicos à produção de arroz. No sul do país, esta operação era feita com uma determinada periodicidade, numa média de 3 em 3 anos (Temudo, 1998).

Entre os felupes a terra desbravada pertence a um segmento de linhagem e é dividida pelos homens casados. Cada agricultor fica com uma tira do terreno (*corda* em crioulo), que se divide em parcelas sucessivas com a mesma inclinação na topo-sequência, desde a planície até ao rio. É impreterível a fiscalização contínua da construção, em particular do dique principal, e, em caso de dano, proceder com

brevidade ao reparo. Cada agricultor é responsável por vigiar a sua parte da obra, podendo pedir auxílio aos familiares caso a sua reconstrução se verifique necessária. Este acompanhamento é mais rigoroso na época das chuvas, para vigia do nível das águas na *bolanha* e articulação com a abertura ou fecho dos descarregadores consoante as marés e a distribuição e intensidade das chuvas.

O cultivo do arroz começa em março e abril, dependendo da disponibilidade de mão de obra de cada agregado familiar, quando tomam lugar os trabalhos de preparação dos terrenos para o cultivo dos viveiros do arroz de *bolanha* e para o cultivo de arroz de sequeiro ou *pampam*. Os terrenos de planalto de textura mais arenosa (*biit*) são destinados à implementação dos viveiros (*kuyolen* em felupe e *biota* em crioulo) e ao cultivo do arroz de *pampam*. Normalmente estes terrenos pertencem à floresta da família (*butat*, em felupe) e aqueles que não têm terrenos florestais pedem emprestado a quem tenha. A terra é gerida num sistema rotativo no qual o pousio dura dez anos e o cultivo dois, assim, é necessário proceder à limpeza da área destinada à agricultura de sequeiro a cada dois anos.

A primeira etapa consiste em desmatar (em crioulo *pabi*), cada qual com o seu terçado (*traçado*) ou machado, consoante a dimensão da vegetação. As árvores são cortadas ou podadas, apenas se a sua copa provocar ensombramento às plantas do arroz e, por regra, evita-se a derruba desnecessária de árvores adultas. Entre os felupes são quase sempre as mulheres quem desmata o campo com arbustos e palmeiras pequenas. Após a desmatação, as mulheres selecionam lenha para cozinhar, que fica acumulada num canto do terreno e, até chegar a época das chuvas, vão-se abastecendo regularmente consoante as necessidades do lar. Vindo as chuvas, a restante carga é levada para casa em grupos, organizados para o efeito, ou pelos membros do agregado familiar. Outra madeira resultante desta atividade pode também ser selecionada, pelos homens, para construções várias.

Depois de *pabi*, no fim de maio ou início de junho (dependendo da humidade relativa do ar e do material lenhoso cortado), faz-se a *queima* (termo crioulo para queimada). Nestes sistemas de cultivo itinerante a queimada é importante para incrementar a disponibilidade de fósforo no solo e incrementar o pH (Richards, 1985) como também para facilitar a destruição de infestantes que tenham ficado no terreno. Para esta tarefa é preciso estudar os ventos e consultar o *irã* do fogo. Segundo nos explicaram os entrevistados, feita a cerimónia para pedir permissão ao espírito, são os anciãos que dão as indicações de quando e como atear fogo ao terreno já desmatado. Um grupo de homens nomeado pelos anciãos, atea o fogo na direção do vento, e vai ateando outros focos em redor. Assim, a dada altura, o primeiro foco ateadado, na direção do vento, é controlado ao alcançar a área já ardida pelos focos que lhe sucederam. Começa-se a atear na fronteira com os outros terrenos, fazendo-se a eliminação sucessiva da vegetação que ficou no terreno. Cozinhar e limpar os terrenos para a instalação do arroz são as únicas circunstâncias em que é lícito fazer-se emprego do fogo, que é um elemento sagrado entre os felupes.

De finais de fevereiro a junho, as mulheres recolhem, secam e por vezes queimam o estrume das vacas da comunidade após incorporação de folhas de mangueira ou palhas do arroz consumido ao longo do ano (ver também Mota, 1954). Não foi possível identificar o motivo pelo qual se procede à queima do referido composto. No entanto, tenho em crer que esta prática poderá estar associada ao medo de que o estrume possa queimar as plantas, ao facto de a queimada ser a prática corrente de fertilização usada em

agricultura de sequeiro e talvez ainda devido ser mais fácil transportar cinzas que estrume por curtir. O transporte do fertilizante para as *bolanhas* pode ser feito pela esposa e filhas do dono da *bolanha*, mas o mais comum é contratar-se um grupo de meninas para o fazer, a troco de um pagamento em dinheiro (ver também Linares, 1970 e 1981; Davidson, 2009).

De junho a julho é feita a seleção e troca de sementes entre as mulheres, e os homens lavram a terra para o cultivo do arroz. Segundo Linares (2002), entre os felupes de Casamance podiam ser seleccionadas de 4 a 10 variedades identificadas pelas mulheres de acordo com: a cor do grão descascado; o tamanho; a forma; a morfologia da panícula; a disposição dos grãos nas ramificações da panícula; o grau de afilamento, entre outras características; tempo de maturação; duração do ciclo; altura da planta; reação a solos de diferentes texturas; resistência à salinização. Ao seleccionar as variedades, as mulheres também determinam para que parcela do terreno se destinam, pelo profundo conhecimento que detêm e partilham acerca do comportamento de cada uma delas em relação às condições de solo e água. No dizer de uma agricultora de Edjaten “*I ca tudu bolanha ki ta leba tudu tipu di arrus*”, o que por outras palavras significa que nem todas as bolanhas (parcelas) podem ser plantadas com todas as variedades existentes.

As mulheres distinguem também as variedades pelo grau de dificuldade no processamento do arroz: facilidade de desgrana; facilidade de descasque; proporção de palha em relação à quantidade de grão; e o rendimento na panela (*cacerola* em crioulo) e na barriga (Linares, 2002). São ainda seleccionadas pela perceção organolética que lhes é atribuída quando cozinhadas: o sabor; a cor; o cheiro; e a textura (Ibid.). As variedades de arroz africano, mais robustas e resistentes (Ibid.), demoram mais tempo a amadurecer que algumas variedades de asiático cultivadas pelos Felupes de Edjaten. Assim, é importante ter em consideração o espaçamento entre colheitas e, também por isso, se investe aqui na agrobiodiversidade (Linares, 1970 e 2002). Em Edjaten ouvimos comentários sobre diferentes variedades do tipo: “*Djamice e Djamice bumáck* quando cozinhadas aumentam muito de volume”, “rendem na panela” e “As variedades de Emanamanai (arroz Africano) não rendem tanto na panela, mas rendem na barriga”, i.e., com a ingestão duma menor quantidade de arroz adquire-se a mesma sensação de saciedade. São simultaneamente cultivadas pelos agricultores variedades de ciclo curto (em crioulo tipo *lesto*) e variedades de ciclo longo (em crioulo tipo *pisado*). As variedades de ciclo curto serão destinadas aos terrenos que secam mais rápido, enquanto as de ciclo longo estão adaptadas a condições de alagamento, destinando-se aos campos de arroz que retêm água durante parte da estação seca. Este é um trabalho que implica uma cooperação muito próxima para se tirar o melhor partido dos conhecimentos e da experiência, não só por parte do casal como dos grupos, diferenciados pelo sexo e classe etária, contratados para algumas operações.

A ferramenta essencial para a lavoura é o *budjandabu* (consultar anexos: vídeo a), fotografias 445), uma alfaia agrícola semelhante a uma pá, feita preferencialmente de madeira de tarrafe, revestida no rebordo por uma relha de ferro, dotada de um longo cabo (ver também Mota, 1954; Linares, 1970 e 1981; Davidson, 2015). Note-se que não há uma data marcada para estas atividades. Há uma perceção da adequação das épocas do ano às atividades culturais tradicionais, mas a decisão do momento mais

oportuno para avançar com determinados afazeres agrícolas é feita em cada ano, dependente da observação e ponderação das variantes ambientais presentes em cada sistema agroecológico e das condições do agregado familiar. Como a investigadora Marina Temudo disse: “Ao estarem dependentes da distribuição e quantidade da chuva, quem não for bem organizado anda sempre a contra-relógio”, alertando-nos para a importância do rigor e da sabedoria que são necessários para, numa tão curta janela de oportunidade, bem gerir os recursos materiais e humanos disponíveis no tempo e no espaço. Ora, como nos foi explicado em mais do que uma tabanca, para se saber quando começar a lavoura é importante estudar se o solo já recebeu alguma água suficiente - para ter a friabilidade necessária aos trabalhos de mobilização do solo -, e se após ter chovido já ocorreu evaporação e arrefecimento do solo para evitar a cozedura das sementes (ou raízes) e permitir a existência de condições de temperatura e humidade favoráveis à germinação (ou desenvolvimento das plantas). Como nos foi dito durante a investigação no campo, só após quatro ou cinco dias de chuva seguidos de uma pausa na precipitação é que a terra está pronta para ser trabalhada. Se a sementeira for feita antes do tempo pode correr-se o risco de as sementes germinarem precocemente e de o seu desenvolvimento ficar comprometido pela falta de água disponível no solo para a planta completar o seu ciclo.

Em meados de junho e início de julho, a instalação dos viveiros de *bolanha* e a sementeira do arroz de *pampam* são *irmãs* no tempo, uma vez que, na maioria dos casos, são também espacialmente coincidentes. Há situações excecionais em que o viveiro é instalado nos terrenos próximos ou pertencentes à morança. Foi-nos dito que os trabalhos de preparação e instalação da cultura do arroz na floresta são relativamente breves no panorama geral das atividades orizícolas: uma equipa de seis homens adultos e suas companheiras, numa semana e meia concluem o trabalho. Enquanto eles lavram, elas fazem a monda das infestantes que vão ficando para trás. Depois, consoante a disponibilidade de braços, as mulheres ou os homens semeiam e os homens mobilizam a terra superficialmente para cobrir as sementes. Este tipo de sementeira a lanço e rente ao chão chama-se *uága* por se espalharem as sementes como quem lança água (*iagu*). À posterior mobilização do solo chamam *gábli*, o termo, em crioulo, refere-se a um tipo de mobilização do solo em que se enterra superficialmente o *budjandabu* e se sacode a terra na vertical para que cubra as sementes. Os agricultores ensinaram-nos que esta operação se faz às arreguas, ou seja, é de costas para o terreno por semear que se avança. A menos que se pretenda produzir amendoim, para remir tempo e energia não se armam camalhões nestes viveiros (Rabelo, 2006). Caso pretendam fazê-lo, são preparados os camalhões com cerca de 20 cm de altura e 40-50 cm de largura (ver Linares, 1970:214 e Rabelo, 2006:30).

Começam por semear as variedades de ciclo longo, que vão precisar de mais água. Passados um mês e meio a dois meses, já o arroz tem 40 a 60 cm de altura, e as mulheres regressam ao *pampam* para proceder à monda das infestantes. A partir desta altura as plantas são arrancadas à medida que há possibilidade de transplantação, o que depende dos avanços dos homens no *labur* da *bolanha*. A ordem de sementeira é a mesma pela qual se transplanta as variedades da *biota* para a *bolanha*. Exemplificando

com as variedades selecionadas pela Anais<sup>12</sup>(consultar anexos: fotografias 33-42): o primeiro a semear é o *emanaman-ai*; segue-se a variedade *assedjo*; depois *ambaulé*; seguidamente o *djamicé*; após este, o *djamicé bumack*; e por fim o *tómor*<sup>15</sup>. Todas estas variedades serão transplantadas, nas *bolanhas* do casal, na mesma ordem pela qual foram semeadas no viveiro. Noutras tabancas, como observado em Elalab, a biota pode instalar-se nos terrenos de bolanha. Neste caso a sementeira é do tipo *iéri-iéri*, um tipo de sementeira a lanço que implica controlo visual da sementeira, sendo lançadas as sementes uma a uma, junto ao solo, nos camalhões, e vigiando o nível da água para que não os cubra. Nestas condições, as plantas ficam no máximo um mês no viveiro.

O cultivo de arroz em sequeiro nem sempre é levado avante, pois depende da mão de obra disponível, das reservas e necessidade estimada de arroz para o ano vindouro, mas acima de tudo da “canseira do corpo”. Não raramente são as mulheres quem decide se é razoável o cultivo de *pampam*, nesse ano, em concordância com os seus cônjuges. O arroz cultivado em regime de sequeiro (consultar anexos: fotografia 31) fica nestes terrenos até à data da sua colheita, em meados de dezembro. Este ano, a Anais preparava-se para semear três variedades de sequeiro pela seguinte ordem: *balenabu*<sup>13</sup>, *balachabu*<sup>14</sup> e *bacongabu*<sup>18</sup>. Depois de semear, é importante vigiar nas semanas seguintes para evitar que os pássaros desenterrem as sementes, trabalho que pode ser encomendado às crianças.

Em agosto e setembro, dada por concluída a sementeira no planalto, os homens vão lavrar os terrenos das *bolanhas* e as mulheres, além do tempo e energia que investem a cozinhar para alimentar os grupos que fazem para si o *labur*, seguem o ritmo de trabalho dos homens na plantação do arrozal (Mota, 1954; Linares, 1970) que se estende até outubro. Às *bolanhas* mais do interior onde se acumula água doce sem intrusão salina por capilaridade chamam-se *bolanhas di riba*, e designam-se *bolanhas di fundo* as da zona mais baixa próxima do mangal, sob a influência de água salgada. O *labur* da *bolanha* é mais exigente que o *labur* no mato (Linares, 1970), não só pela diferença do tipo de solo como pelo diferente teor de humidade.

Após os terrenos terem recebido cerca de um mês e meio de chuva, é preciso desfazer os canteiros do ano passado (*findi*), e construir novos (*cubri*), etapa que se divide em duas operações. Primeiro destroem-se os camalhões (*réguas*, em crioulo) revirando-se a leiva para ambos os lados do antigo camalhão e de frente para o terreno por lavrar (contrariamente à lavoura no mato). Em segundo lugar reedificam-se os camalhões onde no ano anterior estavam os regos (*valetas*) à medida que se cobrem as infestantes e se calca o solo (tarefa que designam *cubri*).

Como nos explicaram os agricultores, antigamente era possível esvaziar os canteiros por completo e trabalhar sem a água, porque as chuvas que se esperavam chegariam para suprir as necessidades hídricas do arrozal até que completasse o seu ciclo. Atualmente regista-se uma diminuição

---

<sup>12</sup> A Anais Sambu é a esposa do Gigantá, donos da casa onde residimos por três meses, em Edjaten. <sup>15</sup> Destas variedades apenas a primeira corresponde a arroz africano.

<sup>13</sup> A agricultora referiu que esta variedade de arroz africano é proveniente dos Bijagós, o grão cru apresenta cor vermelha e forma oblonga, e a casca é castanha escura.

<sup>14</sup> Variedade de arroz africano, o grão possui cor vermelho escura, forma oblonga e a casca é castanha. <sup>18</sup> Variedade de arroz asiático com o grão de cor branca, forma oblonga e casca castanha.



da duração útil da estação das chuvas, dado que há falsos inícios e muitas interrupções. Perante isto os agricultores vêm-se obrigados a fazer a lavoura ainda com água no terreno o que, consoante os níveis de precipitação acumulados até agosto, poderá implicar a libertação de parte da água até então retida nos canteiros, inviabilizando o seu uso futuro. Todos os esforços são feitos para que se aproveite o máximo de água retida e, como já foi abordado, a repartição no espaço das *bolanhas* em *cordas* está feita de tal forma que é possível escoar a água dum canteiro para outros contíguos sucessivamente. Em todo o caso, o nível da água nunca deverá exceder a altura do camalhão durante a lavoura, sendo mais comum dar pelas canelas, segundo a ponderação dos vários relatos recolhidos no campo.

À medida que a lavoura numa parcela termina, as mulheres arrancam do viveiro as plantas de arroz e no próprio dia ou no dia exatamente a seguir é feita a plantação. Este estreitar do compasso de tempo entre as tarefas masculinas e femininas é importante não só para o desenvolvimento são e próspero do cereal como também para reforçar laços sociais e motivar ao trabalho (Linares, 1970). Recorde-se que é na época das chuvas, coincidente com a pausa letiva, que muitos jovens e crianças regressam a casa. Ao trabalhar em grupo criam-se amizades, fortalecem-se relacionamentos pré-existent e, igualmente importante, recordam-se as origens dum povo "(...) uma bela e sagrada memória guardada desde a infância é, talvez, a melhor educação" (Dostoiévsky, 2002:524).

A transplantação é atividade das mulheres e das crianças. Na mão esquerda segura-se um feixe de arroz e com a mão direita enterram-se as plantas com a ajuda do polegar. A densidade de plantação varia com a variedade de arroz e com a fertilidade do solo em que se planta. Também a origem das plantas, se dum viveiro de *panpam* ou de *bolanha*, influencia a robustez das plantas, e tem implicações na escolha do compasso de plantação na *bolanha*. Há agricultores que preferem instalar os seus viveiros nos terrenos do planalto porque a produção é mais precoce e os grãos, pelo stress hídrico que estimulou as plantas, são mais densos. No entanto, nestes viveiros são gastas mais sementes, é precisa mais mão de obra e, caso haja atrasos na chuva, pragas podem atacar as sementes. Os viveiros de *bolanha* são apreciados por outros agricultores pelo facto de economizarem sementes, pelas plantas serem mais vigorosas, pelo maior afilhamento e pelo menor número necessário de trabalhadores. A desvantagem deste último é o atraso da sementeira e consequentes etapas, atraso que pode ser fatal no contexto das alterações climáticas. Assim, segundo explicou um agricultor, se as plantas se apresentarem robustas poder-se-ão plantar três pés por cova; senão, até oito plantas por cova. O compasso pode variar e as plantas são dispostas em cruz. É com água no terreno que se planta, a uma altura um pouco superior à dos camalhões. É evidente, em particular ao passar do viveiro no *panpam* para a *bolanha*, ocorrer um incremento da taxa de crescimento da planta, após o choque hídrico inicial.

As pragas conhecidas do arroz de *bolanha* são: algumas aves; peixes e crustáceos; vacas; macacos; búfalos e hipopótamos. Também podem surgir ataques de insetos, como a broca do caule, ainda na *biota*. Para reduzir as perdas pré-colheita vigiam-se os campos, tarefa das crianças, que afugentam os intrusos das mais variadas formas. Já os búfalos e os hipopótamos, cuja atividade é maioritariamente noturna, são controlados pelos adultos, que os vigiam de madrugada. A pesca nas *bolanhas* é uma medida indireta na redução de perdas de arroz e danos nas *bolanhas* provocados por peixes e crustáceos.

Quanto maior a amplitude da estação húmida, mais tempo é dedicado à colheita (*kêbur* em crioulo). As primeiras colheitas são em novembro quando as variedades de arroz de *pampam* de ciclo curto estão prontas para o efeito. As diferentes variedades de sequeiro são normalmente colhidas na mesma ordem pela qual foram semeadas. Na *bolanha* a colheita (consultar anexos: vídeo a), fotografias 1-3) começa em meados de dezembro e pode terminar só em meados de fevereiro. Esta atividade ocupa as mulheres, e em certos casos as crianças, todo o mês, desde o nascer do sol até ao ocaso, sem que haja um horário determinado para esta tarefa. Uma a uma, cada panícula de arroz é colhida individualmente, com 10 a 15 cm, com o auxílio de uma faca. As plantas colhidas são agregadas em feixes que, segundo Linares (1970:215), podem pesar entre um a dois kg consoante a variedade em causa. Os feixes são carregados para casa à cabeça em cestos artesanais para o efeito, ou em bacias de plástico de vinte a trinta litros de volume. A partir das medições feitas no campo, conclui-se que uma bacia de vinte litros pode levar em média vinte e quatro feixes, o mesmo se verificando para os cestos artesanais. É preciso dois destes para encher uma só bacia de trinta litros de arroz com casca após a separação da palha.

Segundo os dados de Linares (1981), a produtividade do arroz de *bolanha* está entre os 1300 e 1500 kg por hectare. Todos os dias a agricultora a quem pertence a colheita traz consigo uma bacia no regresso a casa. Apenas quando a quantidade de arroz no terreno é considerável, mais próximo do final desta fase, um grupo de mulheres é contratado para a ajudar nesta tarefa pesada. A ordem de colheita não coincide com a de plantio, porque há variedades que precisam de mais tempo para completar o seu ciclo, como é o caso do *emanaman-ai* que no dizer dos agricultores bebe muita água (*ki ta bibi iagu tchiu*).

Em fevereiro, poderá ainda estar a decorrer a colheita do arroz, caso, pelos mais variados motivos, tenha havido um atraso. Ainda neste mês, o arroz é armazenado, no celeiro da casa (*butungab* em felupe) (consultar anexos: fotografias 4-9 e 14-16). Esperava-se que as mulheres limpassem os celeiros antes de guardarem o arroz novo, contudo tal não se verificou. Antigamente, o arroz guardava-se num compartimento no teto da cozinha, o que era preferível não só pela questão prática – concentrava-se a tarefa de preparação dos alimentos a essa divisão -, como pelas questões de qualidade, higiene e segurança – uma vez que o fumo ao subir repelia as pragas chave do arroz armazenado (insetos e ratos) e secava a humidade em excesso (Mota, 1954; Linares, 1970). O facto de se guardar o arroz na cozinha tem também uma séria implicação simbólica: sendo a tarefa de cozinhar responsabilidade da mulher, o arroz sob o qual ela cozinha pertence-lhe. Se ela se desentender com o marido é considerado lícito levar consigo tanto arroz quanto puder (Linares, 1970). Caso o chefe da casa tenha mais que uma mulher, cada uma tem o seu arroz, e é esse que usa para alimentar os seus filhos e o esposo. Contudo, se a relação entre co-esposas (*cumbossas* em crioulo) for boa, poderão alternar-se na tarefa de cozinhar e até partilhar as suas reservas de arroz (Davidson, 2015). No decorrer duma entrevista, o Padre Zé contou que os felupes mais antigos, devido às experiências de guerra que tinham, guardavam o arroz no quarto de casal da casa, num compartimento em cima da cama. A porta do quarto era muito estreita e baixa, de forma que só poderiam entrar à vez, e teriam de se curvar para o fazer. O lugar do homem era sempre o mais próximo da porta, assim, caso tentassem alienar o arroz do seu *fogão* – ou, neste caso, do seu quarto - seria necessário passar-lhe *literalmente* por cima. Atualmente, e de acordo com o que se observou em Edjaten, os feixes

de arroz são maioritariamente guardado numa ou duas divisões da casa reservadas para o efeito, os quartos-armazém, sendo colocados diretamente no chão (se cimentado) ou assentes em estrados de madeira (*bentém*, em crioulo).

Ainda acerca das práticas de armazenamento do arroz, Linares afirma que (1970:217) “(...) nenhuma mulher misturaria jamais [arroz] no *butungab* de anos diferentes. Nem tampouco armazenaria ali outro grão que não de arroz”. Observámos, contudo, que nem sempre se tinha o cuidado de separar o arroz velho do novo durante esta tarefa. Apesar de ser comum reservar sempre mais que uma divisão para o armazenamento do cereal, concluímos que esta boa prática tem vindo a cair em desuso. Ainda assim, procura-se sempre gastar primeiro o arroz da última colheita porque se considera que servir arroz novo é uma forma de prestígio. Em algumas casas, na altura de cozinhar, a mulher poderá misturar uma porção de arroz novo com uma porção menor de velho, mas procurará sempre usar o arroz mais recente, “*ki más ta sabi*” (“que sabe melhor”, em crioulo). Não se mistura o arroz com outros cereais durante a cozedura por questões espirituais (Linares, 1970).

Em consociação com o arroz cultivado no planalto poder-se-á cultivar *mancarra*<sup>15</sup>, em meados de junho e início de julho (Linares, 1970). Podem cultivar *mancarra* na *biota*, intercalada com o arroz, fazendo-se a sementeira direta depois da instalação dos viveiros. Quando as plantas de arroz são arrancadas para serem plantadas na *bolanha* voltam a enterrar-se os estolhos da leguminosa, que fica com maior disponibilidade de espaço e recursos para se desenvolver, até à colheita - entre outubro e dezembro. Para cultivar *mancarra* nos campos de arroz de *panpam*, é comum fazê-lo em sistema de rotação de culturas. Assim, esta cultura destina-se ao segundo ano da rotação, a seguir ao arroz, e antes do pousio. Linares comentou que “[o] grau de importância do arroz ou do amendoim entre os Joola depende, em grande parte, dos recursos hídricos e do solo” (1970), e eu acrescento que, num contexto de crescente êxodo rural e envelhecimento da população agrícola, depende também da disponibilidade de mão de obra do agregado familiar. A optar pela instalação duma só destas culturas, apesar da valorização comercial do amendoim, opta-se pelo arroz. Durante a investigação observaram-se também vestígios de produção de *mancarra* nos quintais e em algumas áreas de cultivo próximas (terrenos de pequena dimensão à beira dos caminhos da tabanca, e em alguns *matos di fura*<sup>16</sup>), explicaram-nos que nestas circunstâncias a produção destina-se essencialmente ao consumo próprio.

Em entrevista, ao discutirmos acerca da monocultura do caju, o Padre Zé disse: “No meio felupe em que vivo, a mesma superfície não volta a ser desbravada e cultivada antes de se passarem nove anos; só no décimo se volta a cultivá-la. Para isso deve haver uma extensão suficiente de terreno que dê possibilidade de efetuar tal rotação. Em Suzana há casos em que tal rotação foi interrompida.” Foi em 69 que, candidamente, o padre Zé plantou o seu primeiro cajueiro, em Cassolol. Dez anos antes já teria sido

---

<sup>15</sup> “O amendoim (*Arachis hypogaea* L.) é designado *mancarra* na Guiné-Bissau, pelo facto de possuir os mesmos hábitos de frutificação subterrânea, que a *mancarra* de bijagó (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.), como indica Schiefer (1986) e Ferrão (1992:52)” (Temudo, 1998:154).

<sup>16</sup> *Matos di fura* são os terrenos florestais ocupados - entre outras espécies vegetais - por palmares de Dendém (*Elais guineensis*), dos quais se extrai: a seiva para a obtenção do vinho de palma; e a infrutescência para a produção de *cite*, o óleo alimentar.

incluído na lista de plantas integrantes do Plano de Regeneração do Coberto Vegetal da Guiné (Oliveira, 1966), e é desde 64 que foram introduzidos vários cajueiros em todo o país (Temudo, 1998). No entanto, o padre referiu que a grande pululação de caju na Guiné Bissau remonta aos anos 90 - em particular ao período pós-guerra-, ao fazer parte duma das medidas de reconstrução do país, uma vez que “os maiores ‘políticos’, eram também grandes comerciantes de caju”. O cajueiro pode propagar-se facilmente por via seminal e aos três ou quatro anos entra em produção (Temudo, 1998). As operações agrícolas da cultura são: limpeza do pomar durante os meses de março e abril; colheita (*campanha*) em maio; e, consoante a disponibilidade e habilidade de cada um, a poda faz-se depois da colheita (Catarino, 2015). O termo *farfari horta* designa a limpeza do pomar, que consiste na desmatação da vegetação ao nível do solo, e sem que haja derruba de árvores de grande porte, com vista a facilitar a mobilidade dos trabalhadores na colheita do caju (consultar anexos: vídeo c), fotografias 17 e 48 -49). O trabalho de limpeza do pomar realiza-se por grupos, normalmente de crianças e jovens, a troco de capital.

Tanto o fruto como o pseudofruto do caju são comercializados, sendo que o primeiro é exportado em bruto e o pseudofruto espremido para obtenção de vinho de caju destinado à venda dentro do próprio país.

Das pragas do caju que constam na bibliografia a respeito do assunto enumeram-se: os animais, que comem os frutos, designadamente macacos, determinadas aves, morcegos, vacas, e os insetos, que danificam as plantas, nomeadamente *motoserras* (*Analeptes trifasciatus*) e larvas das moscas (Mendes, 2012). Estes agentes são controlados pela vigilância a captura manual, que está à responsabilidade das crianças. Não se menciona na bibliografia, contudo, a superlativamente maior praga desta cultura, da qual testemunhamos: os próprios “pequenos técnicos” da proteção das plantas (consultar anexos: fotografias 50-53). Já em fevereiro, os frutos, ainda verdes, faziam as delícias das crianças – e confesso, que também as minhas. Os donos das hortas não ficavam nada contentes com a situação, mas, ao repreender os larápios, eles estendiam as mãozinhas: “*ali cuco, ali cuco!*” (significa “[Olha] aqui castanha de caju, aqui castanha de caju!”) diziam, oferecendo as castanhas de caju. Condescendentes, os adultos guardavam numa lata os *cucos*, junto com os de ontem, sorrindo. Quando a lata enchia, chamavam os “pequenos técnicos” e reuniam-se à volta da fogueira. Assavam-se as castanhas e extraíam-se as amêndoas. Era uma alegria. Assim, todos gostariam de ter uma *horta de caju*, mesmo que para tal se comprometa a produção de arroz (Fumagalli, 1999), ao usar os terrenos da floresta da família para o efeito.

Durante todo o ano a maioria das mulheres e dois dos homens de Edjaten, têm ainda à sua responsabilidade oito canteiros na horta comunitária da aldeia (consultar anexos: vídeo b), fotografias 1013). Consoante os gostos e a época do ano as culturas variam. No geral, ali se cultivava: cebola; *candja* (quiabo); *djagatu* (beringela africana); repolho; tomate; cenoura; pepino; abobora; batata entre outras. Todos os dias se faz uma visita à horta, e na estação seca poderá ser preciso ir regar as culturas de manhã e ao entardecer. Suspeita-se que esta atividade, apesar do esforço e dedicação acrescidos que exige especialmente das mulheres, tem tanta adesão porque, muito mais do que meramente agrícola, tem um forte cariz social.

Em consociação com o arroz de *panpam*, mas mais comumente, junto às casas, cultiva-se mandioca (consultar anexos: fotografia 46). É no fim da estação húmida, em outubro e novembro, que procedem às operações relacionadas com esta cultura. Os homens lavram a terra para a mandioca quando estão despachados do *labur*. Como um agricultor explicou, a técnica mais usada consiste em armar o terreno em camalhões, cerca de 25 cm de altura e 50 cm de largura, levantados a todo o comprimento, com compasso variável, onde se plantam as estacas. Da limpeza das palmeiras aproveitam as folhas decepadas, destacam-lhes o limbo, e reutilizam-nas para cercar os campos de cultivo da mandioca para os proteger das principais pragas, os porcos-espinhos e as cabras (consultar anexos: fotografia 47). A raiz tuberosa é colhida no fim dos trabalhos desempenhados pelos homens nas bolanhas, em outubro, sendo que as mulheres podem ir colhendo durante a época das chuvas para as refeições da família.

O milho (*Zea mays*) pode ser consociado com o arroz no planalto, ou, mais raro, com o amendoim perto de casa, cultivando-se uma variedade de ciclo curto e outra de ciclo longo (ver também Linares, 1981). A sementeira poderá ser localizada, entre a do arroz e a do amendoim, com um compasso irregular, ou poderá proceder-se à sementeira a lanço no *mato*, embora não tão usada por se pensar que as culturas competem por espaço e nutrientes (procurando salvaguardar sempre e primeiramente a produção de arroz). As pragas que mais afetam a cultura do milho são as *farfanas* (grandes roedores), os *saninhos* (esquilos, *Heliosciurus spp*), os *santchos* (macacos), e *catchos* (pássaros). O sorgo (*Sorgum vulgare*) e o milheto (*Pennisetum spp*) também se consociam com o arroz, juntamente semeados a lanço. Estes dois “milhos” são mais resistentes à escassez de água, contudo as gerações mais jovens recusam-se a comê-los e como tal o seu cultivo tem vindo a regredir. A altura da colheita depende de variedade para variedade, e pode ser feita pelas crianças e homens que vigiam o arroz de *panpam* contra os ataques das pragas, usando uma faca ordinária.

Diferentes leguminosas de grão (*Phaseolus vulgaris*, *Vigna unguiculata* e *Cajanus cajan*) também são usadas em sistema de consociação, nomeadamente com a cultura do amendoim ou do arroz, próximo de casa ou na floresta. Normalmente é feita a sementeira a lanço, podendo em alguns casos juntamente com o amendoim proceder-se à sementeira localizada. A colheita é manual, por desrama, e consoante a variedade poderá decorrer no final da época das chuvas ou na época seca. As principais pragas são os macacos, as farfanas e as lebres e as práticas de proteção da cultura são as mesmas empregues para o arroz de *panpam*.

A bananeira (*Musa spp.*) é uma fruteira que comumente se encontra nas proximidades das casas ou dentro da própria área residencial (consultar anexos: fotografia 32) para aproveitamento de águas usadas nas lavagens da loiça ou nos banhos. A plantação é, regra geral, no começo das chuvas e ao fim de cerca de sete meses dá início à produção (Temudo, 1998). Consoante a disponibilidade de mão-de-obra poderá proceder-se ao desbaste de vegetação espontânea duas vezes ao ano, em cada estação, por forma a potenciar a produção da fruta – que é muito afetada pelo stress hídrico. Como Temudo explica a

vegetação cortada é considerada “*gordura*”<sup>17</sup> e é então usada para *mulching*<sup>18</sup>. A colheita é feita cortando com o *terçado* a partir de novembro, apesar de haver produção durante todo o ano (Ibid.). As principais pragas são os javalis, que para extrair a seiva das plantas danificam o pseudocaule, e os macacos, que comem as bananas. Para proteger a cultura dos ataques de pragas poderão usar-se armadilhas, mas no geral vigia-se com recurso às mesmas técnicas já referidas para outras culturas.

Os citrinos também são fruteiras vulgares na tabanca. Nesta categoria, a árvore mais abundante é a limeira, que dá o chamado *limão francês* (lima, *Citrus aurantifolia*). É usado para temperar os alimentos e fazer sumos, mas pode também ser consumido em fresco, cortado em duas metades com uns grãos de sal grosso. Encontram-se laranjeiras (*Citrus sinensis*), limoeiros (*Citrus limon*) e árvores de toranja (*Citrus maxima*). Observámos na horta comunitária alguns canteiros que funcionavam como pequenos viveiros destas espécies. Na maioria dos casos as plantas são plantadas próximo à *morança*, em áreas vedadas, e a produção destina-se essencialmente ao consumo próprio, procedendo-se à colheita na medida das necessidades do agregado familiar. A mosca da fruta é a principal praga das laranjeiras, e no geral as cochonilhas, os chimpanzés e os macacos são as pragas que mais afetam os citrinos (Ibid.). Em relação aos mamíferos, as técnicas de proteção das plantas são análogas às para as culturas já referidas acima no texto. Também se observaram presentes as mangueiras (*Mangifera indica*), quer próximo das casas quer no *mato*. À semelhança do que fazem com a cultura da bananeira, também na cultura da mangueira se faz *mulching* após a limpeza dos terrenos. As plantas entram em produção 4 a 6 anos depois e, consoante as variedades, os frutos podem estar maduros em já em março. Não se procurou saber se esta cultura tem fins comerciais, mas a julgar pela sua pequena expressão supõe-se que se destine ao consumo próprio e que a fruta seja colhida à medida que amadurece. As principais pragas da mangueira são os morcegos, determinados pássaros, as cabras e os macacos, a única medida de proteção das plantas é a colocação de cercas e a seleção de porta enxertos com mais idade (Temudo, 1998). Por vezes por baixo das mangueiras de casa cultivam-se, no início das chuvas, inhames, para que a árvore lhes sirva de tutor (Idem).

### 3.3 Criação de animais

O primeiro supermercado de que se tem memória abriu em 1930, nos EUA. É, na história da humanidade, um evento relativamente recente. Antes de toda a nossa comida, ou quase toda, ser *colhida* das prateleiras de grandes superfícies comerciais, “(...) [ela] estava em casas, jardins, terrenos próximos e florestas. Estava perto das cozinhas, perto das mesas, perto das cabeceiras. Estava na despensa, na adega, no quintal.” (Salatin, 2011:43). Em Edjaten, como na maioria das comunidades rurais africanas, não há supermercados. Mas também não se lhes sente a falta. É bastante natural que as galinhas choquem os seus ovos dentro das panelas com que se cozinha. Que os porcos durmam uma sesta onde os humanos vão tomar banho. Ou que as cabras nos comam os chinelos, se tivemos o infortúnio de os deixar à entrada

---

<sup>17</sup> “A noção de fertilidade é expressa pela palavra ‘*gordura*’ (...), dizendo-se que um solo é “*gordo*” quando possui um elevado teor em matéria orgânica.” (Temudo, 1998:97).

<sup>18</sup> *Mulching* é uma técnica de cobertura do solo usada em agricultura de conservação que visa a preservação da humidade e da integridade do solo, e reduzir a incidência de pragas.

da casa. É completamente natural que andem por perto de nós e, até, desejável, porque é “comida”. E, ali, nem se é capaz de imaginar outro estilo de vida.

Quando tentei explicar a uma dona de casa, que já estava de roda da fogueira há horas, o conceito de supermercado e de como nos simplifica a vida ir lá comprar um frango de churrasco quando não nos apetece cozinhar, ela olhou para as galinhas (que tinha de enxotar constantemente à medida que cozinhasse) e franziu o sobrolho. Analisando agora as coisas, realmente é difícil imaginar uma galinha, uma cabra ou um porco, vivos e muito quietinhos, limpinhos, arrumadinhos e rotulados numa estante, à espera de serem levados para o almoço de alguém – deduzo que tenha sido este o filme que ela projetou, dada a minha parca capacidade em explicar em crioulo. A criação de espécies pecuárias é, em vários aspetos, imprescindível no âmbito dos modos de vida desta etnia como sociedade agrária de subsistência africana. Sem que represente um papel significativo na economia destas comunidades, a sua importância estendese a questões religiosas, sociais e, ultimamente, de segurança alimentar, destinando-se praticamente na totalidade ao consumo doméstico e local. A variedade de animais e raças para criação é reduzido pela seleção inevitável dos mais aptos às condições ambientais em discussão. Os animais de criação que os felupes comumente têm são: aves, suínos, pequenos ruminantes e bovinos.

Passemos à breve descrição dos referidos animais. A galinha doméstica (*Gallus domesticus*) é a espécie avícola mais representativa de toda a região de Cacheu (Almeida, 2012). Além destas observámos ainda a presença de galinholas (*Numida meleagris*). Vivem em liberdade e alimentam-se do que encontram: restos de culturas; lixo; insetos; sobras das refeições; etc. Não se estudou a produtividade destes, nem de nenhum animal aqui descritos, também devido ao desconhecimento dos próprios proprietários acerca destas matérias. Ao longo do ano são abatidas aves para o *mafé* de determinadas refeições, não sendo esta uma prática frequente. Poderão comercializar-se aves (2500 francos CFA cada) e ovos (50 francos CFA por ovo cru, 100 francos por ovo cozido) ao nível da tabanca entre vizinhos e, mais raramente, nos mercados semanais de Suzana. As galinhas são uma posse individual, sendo comum os mais velhos oferecerem pintos aos mais novos, para lhes inculcar a responsabilidade do cuidado animal.

Segundo Almeida (2012), os suínos produzidos localmente são de raça crioula. Tendeiro (1950) explica que esta raça é uma espécie originária do porco ibérico (*Sus scrofa mediterraneus*). São animais de pequeno porte e reduzida produtividade numérica (Almeida, 2012). Identicamente ao regime de manejo dos pequenos ruminantes, durante a estação seca vivem em liberdade e durante a estação húmida são recolhidos para os abrigos próprios. Esta última situação verifica-se na estação seca, excecionalmente, no caso de marrãs e suas crias, até que os bácoros atinjam determinada idade. Ainda situados nesta época do ano, os donos poderão cozinhar arroz velho para os alimentar, mas o mais comum é que durante todo o ano se alimentem de sobras, lixos, restos de culturas, pequenos invertebrados, etc. Intervalo aqui a presente descrição para relatar outro momento inédito das minhas vivências neste campo. Não havendo latrinas no lugar em que ficámos, tinha-se escolhido um lugar na floresta, próximo à casa, para este efeito. Ao terminar os serviços, eu procurava sempre ocultar as provas tapando tudo com a palha do chão, usando um pau para me auxiliar nesta tarefa. No entanto, no dia seguinte, ao visitar o mesmo lugar, encontrava o papel higiénico usado remexido – o que me causava grande irritação e uma certa

curiosidade. Um dia, enquanto estava na floresta protagonizando as atividades que me eram próprias desse lugar, ouvi um restolhar na vegetação em frente. Então, tendo terminado, procurei esperar um pouco, e verificar se o autor da restolhada se apresentaria, afastando-me para um sítio mais escondido, ainda ali. Nem foi preciso aguardar muito tempo para saber de quem era a iniciativa de pôr semelhantes provas a descoberto. Acontece que, como bom omnívoro que é, o porco lá de casa alimentava-se de muitas outras coisas além da dieta que a dona providenciava. Um suíno, de posse individual e não familiar, é abatido em ocasiões únicas, designadamente em casamentos, funerais, ou em festas nas quais se esperam convidados de outras povoações (ver também Almeida, 2012). Pode comercializar-se gado suíno, particularmente em duas situações: quando um rapaz já se declarou à rapariga com quem pretende casar-se, ou quando um grupo de trabalho obteve um bom rendimento dos serviços prestados na época das chuvas e pretende investir para as celebrações do 1º de maio (um porco custa cerca de 50 mil francos CFA, cerca de 77€).

Na categoria de pequenos ruminantes, os caprinos estão em toda a parte, facto que se associa à maior rusticidade e adaptabilidade destes ao ambiente rural africano. Cabras são ainda mais tolerantes a doenças recorrentes como as tripanossomíases (Almeida, 2012). No que diz respeito a raças (Almeida, 2012): o gado caprino é constituído por variedades das raças Anã da África Ocidental e Pigmeu Africano (da subespécie *Capra aegagrus hircus*). O gado caprino é apascentado nos mesmo moldes do suíno, sendo que na estação seca poderá pernoitar nas florestas e pomares próximos da morança a que pertence. Na estação seca instalam-se os caprinos em abrigos construídos, ou amarram-se aos postes que vedam a casa dos donos. Alimentam-se de vegetação espontânea, restos de culturas, lixo, etc. O abate destes animais é reservado a funerais, festas ou em honra de visitas. Também podem ser comercializadas cabeças de gado caprino (15 mil francos CFA, 23€), embora com menor expressão, relativamente ao comércio de aves e dos porcos, visto que são muito prolíferos. O número de cabras que uma família pode possuir varia, tendendo a ser numeroso (ver também Almeida, 2012).

O gado bovino é, superlativamente, o mais prestigiado dos animais de criação (ver também Thomas, 1959), não só para felupes como para várias etnias do oeste africano. Como explica Baum: “Um homem sem gado não é apenas pobre, ele não tem capacidade de se proteger espiritualmente contra calamidades e reviravoltas repentinas do destino” (1999:33). Almeida conclui que “A importância dos bovinos entre as etnias que habitam estas regiões, ultrapassa o plano pecuário ou agrário que assume entre populações de outras regiões (...) constitui uma forma de medida de riqueza, ou mesmo estatuto social” (2012:6). Segundo Tendeiro, o gado bovino compreende três raças distintas, resultantes do cruzamento entre si e entre indivíduos originários de territórios estrangeiros fronteiriços. No território felupe da Guiné Bissau são predominantes: a raça Manjaca, originária de *Bos primigenius mauritanicus* (Tendeiro, 1950), N'Dama e a WAS (West African Shorthorn), provenientes da mesma espécie de gado doméstico (*Bos Tauros*) (Almeida, 2012). São raças muito resistentes, tolerantes a tripanossomíases, doença comum nas zonas costeiras do país (Idem). Os bovinos da tabanca são criados em conjunto, apesar da sua posse ser ao nível familiar. As manadas passam a maior parte do tempo da estação seca nas zonas de pastoreio - sejam florestas, pomares ou áreas de savana -, por vezes de difícil acesso e a longas



distâncias da zona habitacional. As manadas são acompanhadas pelos vaqueiros da aldeia durante o dia e são recolhidas antes de anoitecer. O tamanho da manada é variável, podendo ir desde dois ou três animais a cinco ou seis dezenas deles. Co-existem animais dos diferentes sexos, e de várias idades. Por vezes os juvenis são separados numa manada à parte devido ao seu comportamento mais agitado, próprio da idade. O abate do gado bovino limita-se a cerimónias fúnebres e grandes cerimónias, como o *fanado*. Poderá ter de se comprar gado, caso não se tenha, se se for responsável em algum destes eventos. Há grande relutância em vender-se gado bovino (cerca de 300 mil francos CFA a cabeça, cerca de 462€) por muito mais se valorizar a posse do gado para outros fins. Esta iniciativa pode realizar-se se o felupe precisar do dinheiro hipotecado no gado que lhe pertence para saldar dívidas extraordinárias e urgentes, como seriam a necessidade de construir uma casa nova, despesas por motivos de saúde, ou o investimento numa melhor educação dos seus filhos, por exemplo. A venda de uma cabeça de gado está sujeita à permissão por parte de todos os membros da família considerados idóneos.

Não são administrados quaisquer tratamentos preventivos ou curativos aos animais, em Edjaten. Mais que uma vez, especialmente mulheres, explicaram-nos que a produção de suínos tem registado um decréscimo não só pela maior suscetibilidade destes animais a doenças e parasitoses, como pela dificuldade na sua identificação e tratamento. Foram assinaladas várias formas de *Babesia spp.*, um parasita transmitido por carraças (Tendeiro, 1952) e, mais recentemente, a peste suína africana, cujo vírus é vetorizado por uma ampla gama de artrópodes, como as grandes fatalidades patogénicas na criação de suínos.

Durante a estação seca a maioria dos animais anda à solta, podendo deslocar-se entre moranças próximas e pernoitar nos pomares de caju ou florestas próximas de casa. Na estação das chuvas, para proteção da cultura do arroz, bovinos, caprinos e suínos são confinados a instalações próprias. Estas instalações podem ser divisões dentro da própria casa (ver também Taborda, 1950), ou recintos vedados ao ar livre próximos de casa. As aves mantêm-se sempre nas imediações da morança a que pertencem, ou pelo menos nunca se afastam a distâncias tais que constituam uma preocupação para o dono. Apenas se verificou a clausura destes animais no seu início de vida, para evitar que fossem capturadas por falcões, águias e abutres. Observámos, durante a nossa estadia em Edjaten, que no caso do gado bovino há sempre um grupo de vaqueiros destacados para o pastoreio destes animais e que o mesmo procedia à recolha diária das manadas para um curral comunitário, ao final da tarde (consultar anexos: vídeo d), fotografias 18-21). Este espaço localizava-se em frente à morança da família dona de chão, com uma boa sombra e vedado com raquis de palmeiras secas. Os animais adultos eram amarrados por uma corda uns suportes de madeira enterrados com o formato duma fisga. As crias não são amarradas porque permanecem, até certa idade, junto da progenitora. Alguns machos, particularmente os juvenis, não eram recolhidos para este curral comunitário. Instalavam-se numa floresta ou num pomar de caju próximos de casa e, amarrados a uma árvore, ali passavam a noite.

Em Edjaten, o grupo de vaqueiros é constituído por rapazes, dos 3 aos 15 anos e é subdividido por dois turnos diários. Este grupo autointitulou-se de *butequenabu*, e corresponde à classe social *epurai* (mencionada no capítulo sobre os grupos de trabalho). Todas as vacas são pastoreadas pelas crianças,

independentemente de quem seja o seu dono, numa ou mais manadas. Esta atividade desenrola-se, nos dias da semana, durante os períodos da manhã e da tarde em articulação com o horário escolar de cada um. Os rapazes têm autonomia para se organizar como melhor entenderem. Ao fim de semana não há tanto rigor nos horários e alguns elementos do grupo são dispensados desta tarefa, embora todos queiram participar. Os filhos dos donos das vacas estão sempre presentes, e normalmente são eles que decidem onde pastar o gado, sob a orientação prévia dos pais.

Os *baquiadores* (vaqueiros em crioulo) que têm já arco e flecha levam-no sempre consigo para treinar técnicas de caça e pesca em grupo. Os mais novos procuram sempre atentar para os mais velhos na esperança de, brevemente, os próprios integrarem os referidos treinos. Ainda durante a vigia dos animais no pasto treinam, com quem sabe, a subir a pequenas palmeiras sem o apoio do *kandaabaku* (a corda que se usa para subir às palmeiras no processo de extração do vinho de palma ou das infrutescências da palmeira, mencionada no capítulo sobre produção vegetal)(consultar anexos: fotografia 100). A relação com o próprio gado é explorada através do adestramento dos animais – não segue propriamente uma linha de exercícios específicos nem rigorosos e não se trata de um requisito necessário para cuidar do gado. Mesmo assim, conseguir desempenhar determinados truques com a sua vaca é um motivo de orgulho para o indivíduo em causa, que ganha a admiração e respeito do grupo através de tais proezas (ver também Davidson, 2015). Também podem lutar, dançar ou cantar juntos enquanto estão no campo. Estas últimas três atividades são manifestações de grupo tradicionais, nas quais cada idade tem um conjunto de técnicas próprio revelado em demonstrações públicas, em cerimónias e festas.

No pastoreio do gado, *exceptio quae firmat regulam*, não há um método ou um conjunto de lições que façam dum rapaz um bom vaqueiro. Em todas as outras atividades, havendo uns mais talentosos que outros, há sempre aprendizagens que podem (e devem) ser feitas no sentido de aperfeiçoar técnicas e comportamentos na tentativa de uniformizar, também, ritmos e resultados do trabalho. Aqui, talvez pela força e poder caracteristicamente bovinos, apenas alguns são dotados da sensibilidade e agilidade necessários ao manejo de gado, apetência que logo distingue uns de outros na primeira infância. Tive o privilégio de acompanhar os rapazes da aldeia nesta atividade e, precisamente por isso, parece-me importante partilhar o seguinte episódio. Observei um menino de 3 anos, que mal sabia falar e que, evidentemente, não pescava nem caçava ainda, que se relacionava com os animais com muito mais proximidade e valentia que todos os restantes. Descalço e vestido apenas com uma t-shirt que lhe dava pelos joelhos, na dianteira de todo o grupo, gritava e gesticulava a sua vara orientando os animais pelo caminho. Se desta forma não obtinha o resultado desejado, corria a apanhar um elemento natural ao redor para o arremessar aos animais desaustados. Lembro-me de ter ficado particularmente assustada quando dois vigorosos machos juvenis guerreando, se desviaram do caminho, e o pequenino, sem titubear, correu ao seu encontro. Dava-lhes energéticas e incessantes vergastadas (onde calhava) até que, com a ajuda dum outro vaqueiro, finalmente se pôs término à luta. Também no curral, o mesmo rapaz, com muita determinação e sucesso conduzia cada vaca ao seu lugar, enquanto os outros colegas as amarravam aos devidos suportes. Apesar de todos se respeitarem entre si, os vaqueiros admiravam este seu colega mais que os outros porque ele, como me disse um dos mais velhos, “*i ta pega tesu!*” (expressão

em crioulo que significa esforçar-se, ou desempenhar uma tarefa com muito zelo). Se, de uma forma geral, todos se esforçam por partilhar duma mesma ética de trabalho, onde a realização pessoal e a afirmação social se alcançam através de conquistas práticas e físicas (que se obtêm pela idade e experiência de vida), há também um pequeno espaço para “brilhar” simplesmente por quem se é (refirome aqui ao livre desenvolvimento da personalidade individual, ideia que será novamente explorada adiante). A partir desta reflexão, constatei que há circunstâncias únicas em que os indivíduos não são diferenciados na esfera social em termos da capacidade ou riqueza relativa (ver também Fortes, 1938) - que como já temos analisado é, na generalidade, uma aquisição gradual e associada a classes de idade -, mas sim pelo seu carácter e qualidades intrínsecas.

Os mais velhos, apesar de não pastorearem com os mais novos, procuram sempre acompanhar os mais novos seja observando como trabalham ou conversando sobre o assunto. É feito este esforço porque, em última instância, são sempre os donos do gado os responsáveis por algum infortúnio causado pelo seu pastoreio. Isto é, se um grupo de vaqueiros de distrair ou for incapaz de guardar o gado corretamente, isso pode provocar danos nas culturas agrícolas. Na estação húmida nunca se conduz as vacas às *bolanhas*, por exemplo, e na estação seca só se pode pastar onde o arroz já foi colhido. Quando o fruto do caju amadurece, é importante vigiar os pomares, uma vez que as vacas foram identificadas como uma praga da cultura. Se falharem no seu ofício, os vaqueiros serão advertidos e aconselhados pelos mais velhos a trabalhar doutra maneira. Se a situação se repetir e os estragos forem tais que se equiparem a perdas na produção, os pais das crianças poderão ter de dispensar uma cabeça de gado como sanção pelo sucedido e as crianças terão de contribuir com os rendimentos dos seus grupos de trabalho para tal.

O regime de criação animal é, portanto, extensivo e, apesar de cada indivíduo possuir o seu próprio quinhão animal, este pode ser gerido em comunidade. Como já se referiu, é possível encomendar-se a uma outra pessoa a criação dum animal, ou a um grupo de pessoas da aldeia ser atribuída a responsabilidade de pastoreio dum conjunto conhecido de animais, sem qualquer contribuição monetária envolvida.

Como animais de estimação, em Edjaten, observaram-se gatos, cães, tartarugas e papagaios. Os gatos são, essencialmente, a ferramenta que o felupe tem no combate a roedores, a grande praga do arroz armazenado. Os cães são úteis para caçadas e para afugentar animais selvagens da zona habitacional e de cultivos nas florestas. As tartarugas são capturadas nas *bolanhas*, durante o preparo dos campos para o cultivo do arroz, e são colocadas em baldes ou bidons cortados pela metade, para a criação de viveiros caseiros. A sua carne é muito apreciada pelos felupes. Os papagaios são um mero entretenimento. Os dois primeiros alimentam-se de sobras das refeições e capturas de pequenos vertebrados que possam efetuar. Os últimos dois animais são alimentados pelos donos, sem que haja uma ração específica a administrar.

### **3.4 Caça, pesca e gestão da floresta**

“O Felupe entrega-se devotamente [à caça], e é habitualmente bom caçador.” (Almeida, 1955:626). A caça é uma atividade dos homens adultos e pode desempenhar-se em grupo ou individualmente. Como nos foi explicado, quando se trata da caça em grupo, são os mais velhos que

decidem o programa, que pode durar vários dias, e por isso é mais provável que estas caçadas decorram na época seca. As caçadas em grupo decorrem na época seca não porque os homens tenham menos trabalho nesta altura do ano, mas porque na época das chuvas, por regra, ninguém da tabanca se ausenta. Como o arroz, ocupa, sazonalmente, todos na época das chuvas, esta é também a altura do ano em que há a reunião da família, em que se recebem parentes e hóspedes de fora, e, em que, além do muito trabalho, há também muita festa e convívio – que ninguém quer perder.

Ao decidir quando partir fazem uma cerimónia ao *irã* responsável, pedindo-lhe que não se cruzem com animais selvagens<sup>19</sup> e que providencie a captura de boas peças de caça (no nosso contexto cultural, é o equivalente às rezas por proteção e sucesso que se fazem ao Santo Humberto, o padroeiro dos caçadores, uma vez assinalados os dias no calendário venatório). Além do tradicional arco e a flecha artesanais (*cangaienacu* em felupe), dos terçados e das facas, e da matilha de cães da aldeia, os mais abastados poderão munir-se de espingardas (*kapubenek*)(consultar anexos: fotografia 81) compradas no Senegal para a dita atividade. Quando vão caçar em grupo deslocam-se para as florestas de família distantes, e, caso não haja nenhuma construção de anos anteriores para o efeito, “*montam barraca*”<sup>20</sup>, e ali pernoitam o tempo que lhes parecer adequado (segundo uma entrevistada, nunca se ausentam mais que uma semana, mas o mais comum são dois ou três dias). Quando caçam, a técnica é os homens e os cães cercarem uma área pré-determinada e irem convergindo para um mesmo ponto. À medida que o fazem vão abatendo as aves e animais que consigo se cruzam, aproveitando-os a todos para a sua alimentação (ver também Taborda, 1950). Distintamente a outros povos, os felupes não se camuflam, nem mimetizam sons de outros animais na caça, e talvez por esse motivo prefiram caçar nas horas de penumbra. Nestas caçadas não é permitido sair dos limites convencionados para cada *tabanca*, daí que se procure caçar nos matos das famílias do grupo de caçadores. Assim, a peça de caça ferida pertence à povoação onde caiu morta, independentemente de quem tenha sido o caçador responsável (Idem). Apesar, de como já foi referido, não haver uma seleção dos animais abatidos, há animais pelos quais o caçador tem preferência: a gazela de *lala* (*uitekú*, em felupe, cujas espécies correspondentes são *Kobus kob* e *Redunca*); a cabra de mato (*erijel*, *Cephalophus spp*); a lebre (*jabêdê*, *Lepus spp.*); a galinha de mato (*ulinei*, *Numida meleagris*); e a perdiz (*ujab*, *Glareola pratincola*). Antigamente também caçavam macacos (*eñer*, em idioma felupe), e gostavam particularmente dos macacos-de-tarrafe (*Chlorocebus sabaeus* e *Chlorocebus aethiops*), mas, perante a ausência de leis de caça, atualmente consideram-se extintos. Segundo Taborda (1950), os felupes interpretam este tipo de caçadas como predição da bênção de Deus sob os trabalhos orizícolas que se aproximam. Se as caçadas forem proveitosas, entendem que Emitai (Deus) está a seu favor, e que terão um bom ano de colheitas. Se pelo contrário, ficarem insatisfeitos com o resultado desta atividade, segundo Taborda (1950) faz-se um sacrifício no altar para o efeito, e retomase

---

<sup>19</sup> Em específico faz-se uma petição por proteção contra as onças, porque segundo o conto felupe relatado por Taborda (1947) intitulado *Ambição desmedida*, são elas as protetoras da natureza, e por isso as mais temíveis dos animais selvagens.

<sup>20</sup> *Barraca* em crioulo é o mesmo que tenda, no entanto, na falta de tendas, “*montar barraca*” pode ser a designação usada para a construção de um abrigo para os caçadores a partir dos recursos naturais disponíveis na floresta.

a caçada, na esperança de melhores resultados ao se ter conquistado a simpatia de Emitai com mais uma libação de sangue e vinho.

A caça abatida é repartida por todos os habitantes do sexo masculino da tabanca, mesmo que ainda sejam crianças em amamentação. Só os homens podem comer desta carne, embora se tenha observado que às crianças, sejam meninas ou meninos, nunca se nega a participação numa refeição.

Como nos foi relatado, também os homens adultos podem caçar sozinhos, quando assim entenderem, mas raramente se ausentam do lar, por dias, para tal. Acredita-se que só alguns possuem o *dom* de ver no escuro, e por isso mesmo, quem não tem o *dom*, não se aventura a caçar sozinho. Quem se dedica a esta modalidade de caça tem espingarda própria, e pode até usar armadilhas adquiridas no mercado, consoante a sua prática, habilidade, e, no fundo, gosto pela atividade. Podem fazê-lo no *mato* de família, ou nas *hortas* de caju que distem o suficiente da comunidade, para não conferir perigo.

A caça pode associar-se a outras atividades como é o caso da vigilância dos campos de arroz e do pastoreio do gado bovino. Durante a vigilância do arroz nos viveiros, no *mato*, os rapazes, durante o dia usam fundas e arco e flecha. O objetivo é afugentar os intrusos do campo, mas evidentemente que se for possível obter uma peça de caça para comer com os amigos, no mato ou na aldeia, tanto melhor. De noite, a vigilância no mato está à responsabilidade dos adultos, que já poderão fazer-se acompanhar de espingardas. Nestas circunstâncias o mais comum é caçar javalis, macacos, roedores e algumas aves.

Durante a vigilância das *bolanhas*, a distribuição de responsabilidades assemelha-se, e, além da *caça preventiva*<sup>21</sup>, as crianças podem entreter-se a pescar também. No seu turno, os adultos tomam especiais precauções em relação aos hipopótamos, que são mais ativos de noite. Explicaram-nos que são criadas, ao longo dos rios, armadilhas específicas para estes animais, e só quando se encontram aí encurralados é que se reúnem as condições para o abate. Doutra forma, os equipamentos que os habitantes possuem não bastam para controlar semelhantes animais de grande porte, e disparar sobre um hipopótamo quando está à solta apenas o enfurece, podendo agravar os estragos nas *bolanhas* e pôr em risco a vida dos vigilantes.

Enquanto conduzem as vacas ao pasto e enquanto as vigiam, caçam, pescam e, assim, basicamente brincam, os rapazes da tabanca aprendem e crescem juntos. É durante o pastoreio do gado que os mais velhos ensinam aos mais novos como construir o seu arco e flecha e que, com os mais dotados e experimentados, aprendem a caçar e a pescar. Também aqui podem começar a treinar a subir a palmeiras mais baixas e a confeccionar as suas *cordas* (instrumento usado para subir às palmeiras). A própria relação com o gado bovino pode ser aprimorada, e há uma competição saudável entre os rapazes para melhor dominar as cabeças de gado que lhes pertencem, praticando a pega e adestramento dos animais. Evidentemente que, nestas idades, o mais importante é ir explorando as técnicas, não havendo uma ponderada preocupação acerca do que se caça ou pesca. Assim, em conversa com os *baquiadores* (pastores) da tabanca, ficámos a saber que nestas iniciativas podem apanhar todo o tipo de pássaros:

---

<sup>21</sup> Nome que uso para referir a caça que é uma atividade secundária, resultante duma outra principal, neste caso, a vigilância dos terrenos cultivados prevenindo a predação das culturas. Verifica-se o uso de caça preventiva também quando os ataques de falcões e abutres às ninhadas de pintainhos são frequentes. A carne destas aves não se destina ao consumo humano.

pelicanos; garças; pombos; pardais, enfim, tudo o que se *ponha a jeito*. A mesma lógica se aplica aos roedores, aos peixes, aos crustáceos, e às tartarugas. Contaram-nos que nas bolanhas há muitas tartarugas, que não causam danos significativos às plantas, mas podem comprometer a estabilidade das estruturas dos canteiros. Assim durante o *labur* são capturadas, à medida que aparecem, mas também durante o desenvolvimento da cultura do arroz, as crianças poderão entreter-se a procurá-las para em casa fazer pequenos viveiros onde as criam. A carne de tartaruga é muito apreciada, mas nem todos são capazes de a cozinhar.

Os felupes pescam durante todo o ano (sobretudo durante o quarto crescente, porque consideram que há mais água e, portanto, mais peixes), uma vez que, como também refere Almeida (1955), o acompanhamento do arroz (*mafé*, em crioulo, é o conduto que acompanha o alimento principal, o arroz), não raramente, depende desta atividade. Segundo nos foi relatado e observámos, entre as espécies que comem poderá constar: o *barbo* (*émienei*, em idioma felupe, correspondente à espécie *Barbus*); a tainha (*edjaicei*, *Mugil capurri*); a *bentana* (*éocai*, *Tilapia spp.*); a *bentana burmelha*<sup>22</sup> (*éanai*, *Tilapia zillii*); a *becuda* (*ékul*, *Sphyraena spp.*); o *djoto* (*étu*, *Sardinella spp.*); o *bagre* (*ejaté*, *Clarias gariepinus*); o *esquilão* (*kulógé-u*, *Chrysichthys nigrodigitatus*); o *djafal* (*cambálacu*, *Ethmalosa fimbriata*); o peixe machado (*cabandelitácu*, *Carnegiella strigata*) o camarão (*bkõ*); e o *carangúis* (*ékub*) (ver também Taborda, 1950; Kebe, 1993). Destas algumas são pescadas pelos próprios, como as *bentanas* e as *becudas* que constituíam amiúde parte das nossas refeições, e outras são adquiridas dos comerciantes ambulantes. Há várias modalidades de pesca, mas todas elas se tratam duma atividade de conjunto, não se tendo observado quem pescasse sozinho. Como também referiram Taborda (1950) e Teixeira da Mota (1954), tanto homens como mulheres, adultos e crianças são pescadores, cada qual à sua maneira.

Os homens adultos costumam ir em grupos de dois ou três, no máximo, rumo ao *mar*<sup>23</sup> para pescar nas canoas com a técnica de *fertcha* (lançar as redes de linha, com chumbos nos rebordos, que se adquirem no mercado) (consultar anexos: Vídeo f), fotografia 80). Enquanto um rema na popa, o outro pescador, na proa, vai lançando as redes e recolhendo os peixes, que ficam no casco da canoa até ao momento de recolher. Explicaram-nos que Edjaten tem quatro canoas comunitárias, que os próprios *lavraram*<sup>24</sup>, disponíveis para serem usadas pelos homens da população. São mais concorridas depois de maio, começando as chuvas, altura em que “*pís i ta pádi tchiu*” (significa que “os peixes estão a parir muito”, referindo-se à desova) e especialmente em agosto, quando o caudal dos rios já subiu consideravelmente e “*pís, eh! i ta tene manga di kila la!*” (“peixes? eh! Montes deles lá!”), até chegar a estação seca novamente. Esta atividade pode demorar várias horas, e prolongar-se pela noite dentro. Assim, nunca sabendo a que horas regressa, o pescador leva sempre consigo um foco de luz e sacos de rafia ou baldes plásticos reutilizados, onde traz a pescaria, ainda a *rabiar*, para casa.

---

<sup>22</sup> É este o peixe que os agricultores identificaram como a praga mais significativa na cultura do arroz alagado, após o transplante.

<sup>23</sup> Chamam *mar* ao braço de mar que banha o *tarrafe*, em contraste com a expressão *grande oceano*, esta sim, referente ao mar alto.

<sup>24</sup> Em crioulo, a expressão que se usa é “*labrar canoa*”, referente à manufactura da canoa a partir dum tronco de árvore, preferencialmente de *pau sangue* (*Pterocarpus erinaceus*), *poilão* (*Ceiba pentandra*) ou *bissilão* (*Khaya senegalensis*).

Também durante a estação chuvosa se instalam armadilhas (as *gamboas* ou *íále* em idioma felupe) (consultar anexos: fotografia 79) nos descarregadores das *bolanhas*, que eles próprios constroem (ver também Taborda, 1950). Cada homem confeciona e instala as suas armadilhas, e é a caminho doutras modalidades de pesca que verifica se capturou algum peixe. Este equipamento assume duas formas consoante a bolanha onde se instala. Ambos os tipos são feitos de nervuras de folhas secas de palmeiras e paus de *tarrafe*. Há uma gamboa própria para as *bolanhas di riba*, mais robusta e maior (*corûmaco*), neste caso os peixes ficam cativos porque os dispositivos têm umas tampas que permitem a entrada, mas inviabilizam a saída. O outro tipo (*cadequenacu*) usado nas *bolanhas di fundo*, é mais simples e menor, e funciona quando se pretende tirar água das bolanhas. Aqui, os peixes são encurralados pelo esvaziar dos canteiros. Neste último caso é indiferente quem recolhe os peixes capturados, se homens, mulheres ou crianças. São muito respeitadores, e, mesmo que encontrem armadilhas que não as suas, não se apropriam das pescarias alheias.

Outro tipo de armadilha é a *talha rio*, *ebelem* em idioma felupe (consultar anexos: fotografias 76-78). Esta armadilha é feita da nervura de folhas secas ou caniços, entrançados ou unidos por cordas. Assemelha-se a uma grande esteira arejada e é colocada em pontos estratégicos do rio, para que o peixe entre, e devido à sua disposição labiríntica circular, não seja capaz de sair.

Já durante a estação seca podem ainda reunir-se os homens e, também no *mar*, pescar com (*redea* em crioulo). Rede, sem chumbos, atualmente feita de linha, comprando-se a linha ou a própria rede. É uma técnica muito antiga, sendo que antes, em vez de redes de linha, se usavam estruturas semelhantes a uma rede, feitas com a raquis das folhas da *palmeira* (*Elaeis guineensis*) e do *cibe* (*Borassus aethiopum*) entrelaçadas ou com cordas de *ondjo* (*Hibiscus sabdariffa*) e semelhantes. Esta modalidade recebe a mesma designação que as armadilhas referidas exatamente antes, não só pela parecência da lógica do seu *modus operandi*, mas também porque no tempo antigo, a sua manufatura era idêntica. A rede é colocada ao longo duma extensão significativa contra a corrente, com o auxílio de dois grandes paus que se enterram debaixo de água. É disposta de forma a que, quando o nível da água baixar, os peixes sejam incapazes de passar. Das vezes que participámos neste tipo de pesca, a medida estimada da rede correspondia a 30 m, e a altura estimada da zona do braço de mar escolhida para esta modalidade situava-se entre os 2m e os 2.5m, altura correspondente à maré baixa na estação seca. A rede é posta ao final da tarde e na madrugada seguinte, após subida e descida das marés, são recolhidos o peixe e a rede. A única modalidade em que talvez possam pescar sozinhos é a pesca com linha e anzol (respetivamente *ekol* e *liçor*, em felupe). É nesta modalidade que os rapazes se iniciam na pesca, ao acompanharem os mais velhos. A idade de iniciação à pesca pode variar entre os 7 e os 15 anos, consoante a vontade da criança e a disponibilidade dos adultos para a ensinar. Normalmente os homens de Edjaten praticam a pesca com anzol na ponte de Cassolol, ou, segundo nos contaram, em Varela no 1º de maio. No entanto, talvez pelo carácter gregário e voluntarioso dos felupes, como já referi, nunca observámos ninguém a pescar só. Ainda nesta ponte observámos a captura de caranguejos, para a qual têm também um equipamento específico, *redea di caranguís* (consiste numa caixa ou num cesto de rede, de paus ou vime, com tampa, que é segurado por um fio, amarrado a um cabo). O equipamento é colocado na água à superfície, e o

“recipiente” de captura permanece aberto, porque flutua, e os caranguejos entram. Ao puxar o cabo pelo qual o equipamento está seguro, o tal “recipiente” fecha, e impede a fuga dos crustáceos. Como já se mencionou antes, alguns rapazes, enquanto vigiam o gado, não só caçam com arco e flecha como também pescam.

Importa referir que há uma outra modalidade de pesca destinada aos homens, que implica a sua migração sazonal e a pesca no *grande oceano*. Acontece em Varela ou Cacheu, pode durar três a quatro meses e conferir o dobro dos rendimentos monetários que se obtêm na exploração dos palmares. São raros os *edjatenienses* que optam por esta atividade, contudo nem todos estão fisicamente aptos ao exercício necessário para a extração de vinho palma. Por esse motivo, há quem “*bá de biásse*” (“ir de viagem”) na estação seca para participar na pesca industrial.

As mulheres e as meninas também pescam (ver também Taborda, 1950; Mota, 1954)(consultar anexos: fotografias 67-75), e *óh lá se pescam!* Dominam este ofício muito mais precocemente<sup>25</sup>, e, como tivemos o privilégio de acompanhar, com muito mais assiduidade são as meninas quem providencia o *mafé* lá para casa, comparativamente com os *colegas* (designação em crioulo que referente aos indivíduos nascidos no mesmo ano) do género masculino. Todavia, devo lembrar que o trabalho no terreno para a elaboração deste documento se resumiu a três meses durante a estação seca, e analisando os dados recolhidos é-me possível escrever que, na estação das chuvas, estando ocupadas com todos as operações relativas à plantação do arroz na bolanha, meninas e senhoras estejam impossibilitadas de pescar, ou, pelo menos, de o fazer com a frequência relativa ao período seco. Além disso, segundo relatos recolhidos no terreno, soubemos que durante o *labur*, dois ou três elementos do grupo dos homens são destacados para ir pescar para todos os restantes. Dado que são as mulheres que cozinham, e uma vez que durante o *labur* e a *pranta* até o poderão fazer na própria bolanha, ao fazer referência a todos os restantes incluir-se-ão como beneficiários também mulheres e crianças.

A pesca feminina, que se tenha identificado, resume-se a uma só modalidade, o *caiacácu* (consultar anexos: vídeo e), fotografia 71). O *caiacácu* é um cesto com buracos, que, de perfil, tem uma forma amendoada e, de frente, quadrada. É artesanal, à base de nervuras de folhas secas de palmeira, cruzadas em xadrez e atadas por cordas (ver também Taborda, 1950) ou, mais recentemente, por materiais plásticos de compra. Ao determinar onde vão pescar distribuem-se pela área estrategicamente, pescando da periferia para o centro, procurando apanhar todo o peixe que conseguirem, por arraste do equipamento, debaixo de água (semelhantemente à estratégia que os homens adotam nas caçadas coletivas). Caso se trate dum canal estreito, a lógica é a mesma, mas neste caso dividem-se em duas equipas, e começam a pescar das pontas do canal até se encontrarem no meio. Ficam algumas para trás – que funcionam como *carros vassoura* –, na tentativa de apanhar os peixes que escaparam às outras. A estas últimas incube-se ainda a tarefa da captura de pequenos peixes e crustáceos enterrados na lama. Alguma fauna marinha aloja-se entre as raízes do *tarrafe*, sendo mesmo necessário, não poucas vezes,

---

<sup>25</sup> Não há uma idade definida para se iniciarem nesta atividade. Do que se observou é desde os sete anos que pescam sozinhas, e, inevitavelmente, aos doze já possuem o equipamento de pesca pessoal, que algum adulto manufaturou para si – em troca de algum serviço.



“entrar” no sistema radicular aéreo das plantas, penetrando-o com todo o corpo. Explicaram-me que a ideia é espantar os peixes com os pés e à medida que fogem tentar capturá-los com as mãos, armazenando-os na boca enquanto outros são ainda capturados.

Ao contrário dos homens, as mulheres não têm locais pré-definidos para pescar. Tal deve-se ao facto do equipamento que possuem não se adequar aos locais de pesca frequentados pelo sexo oposto. Assim, poderão identificar zonas favoráveis à sua modalidade de pesca e, no entanto, nem sempre terão o que pescar devido à ação das marés e à seca, no Inverno. Assim entende-se por zona própria para pescar, uma zona em que o tarrafe seja penetrável, em que tenham pé, e em que haja peixe. As táticas adaptam-se a cada área de pesca, consoante a sua fisionomia e dimensão, e de acordo com a constituição e experiência do grupo. Verifiquei por várias vezes que as mais velhas, sempre que possível, excluem as mais novas ou as mais inexperientes. Recordo-me da primeira vez que acompanhei as pescadoras de Edjaten, a caminho da pesca o grupo de meninas dividiu-se, por iniciativa das mais velhas, que não se queriam atrasar quando uma das mais novas parou para *ir alto* (defecar). Uma das pequeninas, não querendo deixar de acompanhar as mais velhas, correu. Enquanto isso deixou cair um lenço que levava à cabeça. Ainda olhou para trás, mas vendo que as mais velhas não esperariam por si, continuou a correr na sua direção. Ironicamente, nesse dia, as mais novas fizeram uma pescaria muito melhor, que repartiram voluntariamente com as mais velhas, para evitar que fossem envergonhadas ao chegar a casa. Mais tarde, numa entrevista ao padre Zé, lembrei-me deste episódio, quando ele nos explicou a expressão do dialeto milanês “*rôba al mestée*”, que significa “furar ao mestre”, referindo-se ao saber. Não somente na pesca, mas nos vários ofícios da vida na tabanca, não se espera que alguém ensine, observa-se como trabalha quem sabe e procura-se “replicar-se a tecnologia”, até que se consiga fazer igual – nem que para isso o aprendiz tenha de correr e sair da sua zona de conforto.

Depois da maré baixa, há zonas em se poderão encontrar peixes juvenis, que não escaparam a tempo durante a descida do nível da água. Aqui a técnica é diferente, porque torna-se difícil arrastar o *caiacacu* debaixo de água com rapidez suficiente para, efetivamente, pescar: mergulha-se e arrasta-se o *caiacacu* na água intermitente e consecutivamente, fazendo intervalos para armazenar num recipiente próprio para o efeito o que se capturou e para limpar o equipamento de folhas, lama, ou outros detritos indesejáveis. Além do *caiacacu*, cada uma leva o seu balde plástico com tampa e uma asinha. Tratam-se de baldes de maionese, caldo *maggi*, ou banha de cinco quilogramas, reutilizados, que atam à cintura ou colocam nas margens do rio enquanto se pesca e que se trazem já cheios à cabeça, quando no final do dia, em filinha indiana, se regressa a casa. É uma atividade que dura várias horas, podendo mesmo prolongar-se noite dentro. Contudo, as pescadoras não levam consigo focos de luz, o que implica, perante as vastas e por vezes perigosas distâncias que se percorre para chegar ao local de pesca, um grande sentido de orientação e muita destreza física. Ao chegar a casa, tenham pescado muito ou pouco, sempre repartem o que trouxeram pelos vizinhos mais próximos, equitativamente. Poderá ainda pescar-se com o *caiacacu* nas bolanhas, na estação das chuvas, com o principal objetivo de zelar pela proteção da cultura do arroz.

Segundo a nossa experiência, o mais comum é consumir-se o peixe fresco, quer temperado e devidamente cozinhado para acompanhar a *bianda* (designação crioula para o arroz cozido), quer simplesmente grelhado, após se ter procedido à limpeza das vísceras e escamas do animal. Poderá também proceder-se à secagem do peixe, tendo-se observado, especialmente nos telhados das habitações de viúvas<sup>26</sup>, peixes a secar ao sol (consultar anexos: fotografia 98). Segundo outros investigadores o peixe pode ainda ser salgado e deixado a *apurar* as suas propriedades organoléticas num recipiente próprio, fechado, um dia antes da secagem (Taborda, 1950; Almeida, 1955). Antigamente quando o *bentém* se instalava na cozinha, mais precisamente no teto da cozinha, o peixe seco era aí armazenado, em sacos de folhas de palmeira secas, com cerca de 10 kg, e poderiam até destinar-se ao comércio (Taborda, 1950). Atualmente, não só caiu em desuso instalar-se o armazém de reservas da casa no teto da cozinha, como se prefere pescar ou até comprar peixe fresco em vez de se proceder à secagem do peixe.

Não se observou que algum dos pescadores de Edjaten desempenhasse este ofício com a finalidade de comercializar o peixe durante todo o ano. Já em Elalab, terra de grandes pescadores, observou-se pesca artesanal para comércio, com um nicho de mercado específico e, no caso das mulheres, a captura de ostras de *tarrafe* abundantes na região. Também aqui se encontram os melhores artífices de equipamento de pesca tradicional. Uma outra aldeia, Djobel, era também outrora terra de grandes pescadores. No entanto, devido às alterações climáticas (ver Temudo e Cabral 2017) e escassez progressiva de mão-de-obra jovem para manter os diques dos campos de arroz, é atualmente uma população de futuros refugiados ambientais<sup>27</sup> – o que afetou a sua capacidade de comércio de peixe. Aqui, é costume secar peixe e ostras, tanto para armazenar e consumir como para vender.

Em relação à gestão das espécies florestais, são muitas as espécies das quais aqui se tira proveito. Segundo Taborda (1950), o felupe coleta, para a sua alimentação, os frutos das seguintes árvores (em crioulo): *mampataz* (*bunādek*, em idioma felupe, correspondente à espécie *Parinari excelsa*); *cabaceira* (*ubák*, *Adansonia digitata*); *farroba* (*bunab*, *Parkia biglobosa*); *fole de elefante* (*bulapā*, *Landolphia owariensis*); *fole* (*buieb*, *Landolphia heudelotii*); *tambacumba* (*bau*, *Parinari macrophylla*); *mandiple* (*bugép*, *Spondias monbin*); *mangaja* (*kapok*, *Sterculia tragantha*); *palmeira* (*sicandjássu*, *Elaeis guineensis*); e *cibe* (*bádabu*, *Borassum aethiopum*). Para fins medicinais enumeram-se as seguintes espécies (Gomes, 2006): a casca do *bissilão* (*bunagar*, em idioma felupe, *Khaya senegalensis*) no tratamento de cólicas e, por prevenção, há quem coloque lascas nas vasilhas de água da casa; os frutos

---

<sup>26</sup> Nos casos observados conclui-se que não teriam disponibilidade para pescar para si, fosse pela debilidade característica da idade de algumas viúvas, ou pela falta de tempo e recursos da sua condição, razão pela qual secam o peixe. Este peixe pode ser de compra ou uma dádiva de um familiar ou vizinho.

<sup>27</sup> Foi a 06-02-2019 que visitámos a comunidade de Djobel. Partimos de Elia e cada travessia durou cerca de 2 horas numa canoa artesanal a remos. O nível das águas subiu de tal forma que as casas ficaram isoladas – e agora cada casa é uma ilha. O régulo da tabanca explicou-nos que já têm poucas bolanhas para trabalhar, porque foram quase todas destruídas marés vivas muito intensas e consequente entrada da água do mar nos terrenos. Apesar das gravosas adversidades porque passam, sempre que é *lumo* em Elia, mulheres de Djobel, deslocam-se até lá para comercializar peixe e peças de artesanato. Aproveito para partilhar um episódio caricato deste dia em Djobel: a terceira refeição que nos ofereceram veio com um embaraçado pedido de desculpa, porque afinal só tinham ostras para comer. Foi o melhor arroz que provei em toda a Guiné Bissau.

da *cola malgóce* (*bkónobu*, *Carapa procera*) para extração do seu óleo, a partir do qual friccionam o corpo no tratamento de urticária; as folhas de uma espécie de mangal (*nibexe*, *Avicennia nitida*), que depois de secas e piladas são polvilhadas nos ferimentos, no tratamento de cortes e mordeduras (; as raízes e cascas de *madronha* (*bufundur-badú*, *Sarcocephalus Cetifolins*) que se fervem para fazer chá no tratamento de febres; as folhas e raízes de *cuntésse* (*budonabu-sussantassu*, *Cyptolepis sanguinolenta*), em chá no tratamento de paludismo e em pó em doenças infecciosas; os frutos, folhas e raízes de *badosso* (*fufunuco*, *Guiera senegalensis*) no tratamento de doenças venéreas, febres e infeções, comendo-se o fruto, fervendo-se as folhas e secando-se e pilam-se folhas e raízes consoante a finalidade; as raízes de *butonque* (*budoginam*, *Zanthoxyhm Leprieuri*) no tratamento de parasitas e como analgésico, depois de piladas (Ibid.); as raízes, folhas, flores e frutos da Cássia - Imperial (*busseijabum*, *Cassia sieberiana*) no tratamento de prisão de ventre, edemas e parasitoses; as folhas e ramos descascados de *manganaz* (*butina*, *Icacina oliviformis*) no tratamento de dores menstruais e de rins, em cataplasmas; e usa-se ainda a casca e raízes de *pau de osso* (*cusserê*, *Crythrina senegalensis*) no tratamento de dores infecciosas e ferimentos.

Listam-se de seguida contributos florestais vários para uma série de empreendimentos: a) o *poilão* (*buaçana*, *Ceiba pentandra*), o *bissilão* (*Khaya senegalensis*) e o pau de sangue (*Pterocarpus erinaceus*) são explorados para construção de canoas; o *poilão* e algumas espécies do mangal (*Avicennia spp.*) são usadas na confeção de colheres, pratos e outros utensílios (consultar anexos: fotografias 96-97 e 99); todos os elementos florestais anteriores são úteis na construção de casas, mobília (consultar anexos: fotografia 85) e vedações (consultar anexos: fotografia 86); b) o *mampataz*, o *bissilão* e as árvores de mangal são usados para lenha; c) o *pau de carvão* (*kurub*, *Proposis africana*) como o nome indica é usado para fazer carvão; d) do cibe usa-se o tronco, uma vez oco<sup>28</sup>, nos sistemas hidráulicos das *bolanhas*, e as folhas secas para a manufatura de sacos, cestos, equipamentos de pesca; e) da *palmeira* aproveitase também o tronco para a criação de enxames de abelhas selvagens, e as folhas secas são usadas para cordoaria, manufatura de artesanato, vedações, etc.; f) da *cabaceira* usam-se as fibras para cordoaria, e na ausência de isqueiro ou fósforo a fricção da casca dos frutos produz lume; g) da tara (*uáku*; *Phoenix reclinata*) confeccionam-se cordas de arco e flechas e entrançar a cobertura de palha nas casas (Taborda, 1950).

Ainda das provisões que se encontram na floresta, coletam o mel das abelhas selvagens, cujas colmeias se desenvolvem nos troncos de palmeira ocos.

Os palmares de *Elaeis guineensis*, a que comumente chamamos palmeira dendém, são principalmente espontâneos (Mota, 1954), ficando situados nos *matos* de família. Da palmeira provém dois subprodutos alimentares muito apreciados pelo povo guineense: o cite (óleo de palma), e o vinho de palma. Também as folhas provenientes da limpeza das palmeiras são aproveitadas para vários propósitos. A gestão e manejo dos palmares é uma tarefa masculina. As palmeiras começam a produzir a partir dos cinco anos de idade (Idem), e podem ser exploradas durante dois anos no máximo, seguidas de um período de pousio de dez anos, como nos explicaram os homens que trabalham nos palmares. Muitas

---

<sup>28</sup> Como Temudo explicou (1998), após a derruba e corte das palmeiras, o tronco é disposto nas proximidades de termiteiras e são as térmitas que eliminam o miolo do tronco.

vezes é nestes terrenos que se produz também arroz de sequeiro, limpando a vegetação mais rasteira e desramando as palmeiras em produção ou em fase de crescimento avançado. Assim, normalmente, os *homens grandes* (homens que já foram iniciados à idade adulta) reúnem-se para decidir em que *matos di fura* poderão trabalhar na estação seca, após o término dos referidos dois anos consecutivos de exploração dum determinado terreno. Sobre este aspeto discutir-se-á adiante.

O trabalhador deverá tomar precauções ao selecionar a palmeira e durante a operação de extração do vinho. Ao selecionar as palmeiras que deseja explorar deverá examinar primeiro se há vestígios de atividade da mamba verde (*Dendroaspis viridis*) que se aloja no interior da coroa da palmeira, entre as folhas mais jovens. Também deverá proteger o rosto e braços com um tecido para se acautelar das abelhas, que são atraídas pelo cheiro açucarado da seiva da planta. Por fim, deverá observar atentamente o caule à medida que sobe, para evitar ferir os pés nas cicatrizes das folhas decepadas da planta.

A primeira operação desempenhada nos palmares é a limpeza das palmeiras e começa com o fim da estação das chuvas, em outubro. A limpeza da palmeira consiste na remoção das folhas mais velhas. Como a expressão usada em crioulo “*abrir palmeira*” indica, a ideia é desobstruir o acesso do exterior até à infrutescência, deixando-a exposta. Como nos explicaram os trabalhadores, um ambiente mais arejado e ensolarado propicia maiores avanços no desenvolvimento do regime. Para subir à palmeira o trabalhador tem a *corda* (em idioma felupe *kandaabaku*) apetrecho que ajuda o trabalhador a subir à palmeira, que ele próprio faz. Aprendendo com os mais velhos, usa a ráquis das folhas das palmeiras já cortadas e, em alguns casos as *cordas* são reforçadas com peles de animais. A *corda* é colocada ao redor do tronco à altura da cintura do indivíduo, e à medida que vai subindo a palmeira apoia-se nela, o que lhe permite ter os membros superiores livres para a concretização das operações de extração. Para o corte das folhas usa um pequeno machado artesanal, cortando na base do limbo pelo pecíolo, na diagonal, evitando assim ferir a planta e danificar a infrutescência. Cada trabalhador sabe que palmeiras limpou e que palmeiras não limpou, e é desta forma que se determina a posse das palmeiras naquele ano. Caso pretenda limpar uma palmeira num *mato* que não o da sua família, deverá pedir permissão a quem de direito, e regra geral, o pedido é aceite. Como forma de pagamento o trabalhador deverá oferecer uma parte das suas colheitas - quer em vinho de palma, quer em peças de *chébem* - aos donos do palmar que explorou.

Passados dez dias a duas semanas da operação de limpeza, se a infrutescência estiver madura<sup>29</sup>, a palmeira está pronta para a extração do famoso vinho de palma (consultar anexos: vídeo g)). Para esta operação é necessária a confeção prévia das *bumbas*<sup>30</sup> (em felupe *ubelenabu*) a partir dos folíolos das folhas de palmeira. Esta tarefa, dependendo da quantidade de palmeiras a uso e da experiência, consome cerca de dez a trinta minutos diários. Ao subir, o trabalhador leva consigo as *bumbas*, os pregos de madeira (em felupe *ussirinau*), o machado, e os recipientes para o vinho, que normalmente são garrafas

---

<sup>29</sup> Segundo nos explicaram os trabalhadores, considera-se que a infrutescência está madura quando adquire uma cor alaranjada escura ou vermelha, e quando, ao ferir os frutos, verte um líquido branco.

<sup>30</sup> *Bumbas* são uns dispositivos que funcionam como tubagens que conduzem a seiva da planta para o recipiente instalado para o efeito. O nome terá sido dado em analogia com o que acontece com as *bombas* instaladas nas bolanhas, que funcionam como descarregadores da água.

plásticas recicladas. O número destes elementos depende da quantidade de infrutescências que a palmeira tem: se tiver duas leva dois de cada; se três, leva três de cada e por assim adiante. O número máximo de infrutescências registado foi seis e o mais comum é ter entre três e quatro infrutescências por palmeira. O trabalhador vai *furar* (nome que se dá ao processo de extração de vinho de palma, em crioulo) da seguinte forma: faz um primeiro golpe, com o dito machado, no topo da ráquis da infrutescência; prega nele a *bumba*; introduz a *bumba* na garrafa, e ata-a com uma corda de origem indiscriminada ao mesmo prego que prende a *bumba*. Nesse primeiro dia aguarda-se vinte e quatro horas para voltar a subir à palmeira, recolher o vinho nas garrafas, e trocar as *bumbas*. Daí em diante fá-lo-á duas vezes ao dia durante cerca de um mês, recolhendo o vinho cada vez que sobe à palmeira. Os golpes sucedem-se uns aos outros ao longo do comprimento da ráquis do regime. Consoante a habilidade e experiência do trabalhador a extração do vinho duma só palmeira pode durar cerca de pouco mais de um mês, até que se procede à colheita da infrutescência, já madura. O processo de extração da infrutescência é similar ao de corte das folhas, com o machado, na diagonal corta-se o regime pela base, com cuidado para não ferir a coroa da palmeira, ação que põe em causa a saúde vegetativa e reprodutiva da planta.

Esta atividade é levada a cabo durante toda a estação seca, até que os compromissos com o *labur* se apoderem da tabanca. Segundo Linares, é ainda o motivo pelo qual os homens não cultivam nada nesta estação (1970:226). Durante este período um trabalhador experiente poderá furar um total de sessenta a setenta palmeiras, o que se traduz em 6000 a 7680 litros de vinho extraídos, e cerca de 260 regimes colhidos, o equivalente a cerca de 3000 litros de *cite*<sup>31</sup>. Todos os homens em Edjaten isentos de problemas de saúde, novos e velhos, *furam* desde muito cedo. Aprenderam o ofício com um familiar ou irmão biológico ou classificatório (ver também Linares 1981 e é daqui que obtêm a grande fatia do seu rendimento monetário.

Espontâneas, o coqueiro e a papaieira (*Cocos nucifera* L. e *Carica papaya* L. respetivamente) são duas fruteiras de pouca representatividade, mas ainda assim presentes na *tabanca*, próximo das casas, nos *matos* de família - e nos *matos de ninguém* (florestas deixadas ao abandono). No caso do *coconote* (coqueiro, em crioulo), apreciam-se muito os frutos, colhidos da própria árvore ou já do chão, para consumir na hora. Um comerciante do Bandim comentou que a *papaia* (papaieira) é uma cultura deveras afetada pelo ataque de cochonilhas, devido à falta de meios para identificar e travar a praga e, por isso, têm-se registado grandes baixas na produção de papaia em toda a Guiné Bissau. Assumidamente perdida de paixão por esta fruta, e, tendo aterrado na Guiné a 4 de janeiro e regressado a Portugal a 4 de abril deste ano, constatei, durante a minha breve estadia no país, a subida de preços da papaia – que também poder-se-á explicar pela escassez de oferta associada ao término da estação seca. Identifiquei ainda, por duas vezes, sinais desta praga nas papaias que comprei.

---

<sup>31</sup> Cálculos feitos partindo duma média de 4 infrutescências por planta, e tendo observado que: a média de palmeiras exploradas por dia era 9. Como de 7 palmeiras se obtém uma média de 25 litros·dia<sup>-1</sup>.

### 3.5 Tratamento e transformação de produtos agroflorestais

O arroz é desgranado e descascado à medida que a mulher precisa de reservas para cozinhar. Habitualmente processa a quantidade de arroz equivalente a um saco de 50 kg, que durará cerca de duas semanas para uma casa com cinco adultos (a média de membros do agregado fixo em Edjaten). O processo de desgrana (consultar anexos: vídeo a), fotografias 24-25) consiste em amassar os feixes de arroz com os pés, em movimentos circulares, alternados e ritmados. Enquanto um pé empurra o arroz no sentido de fora para dentro, o outro pé fica firme, segurando os feixes. Poderão amassar-se dois a quatro feixes de cada vez, consoante a experiência da mulher. O processo de desgrana do arroz divide-se em duas fases: numa primeira fase, mais breve, amassa-se mais grosseiramente para que se solte a maioria dos grãos; numa segunda fase, mais demorada, amassa-se mais lentamente e sem se perder o ritmo fazendo intervalos para separar o arroz já desgranado do restante.

Quando já não é possível amassar mais com os pés, mas ainda permanecem uns grãos mais “teimosos”, batem-se os feixes com força contra o chão. Este processo desenrola-se sob uma esteira própria feita com folíolos de palmeira de leque, que já poucas artesãs são capazes de manufaturar, entre os felupes. Na etapa de separação do grão dos resíduos do cereal a mulher socorre-se dum cesto próprio para a tarefa, à qual chamam *balaio de féki*, em crioulo (cesto de joeira). O arroz e os resíduos colocados no cesto são sacudidos, novamente em movimentos circulares sucessivos, de forma a que as palhas (mais leves) se disponham na borda superior do cesto para, num gesto final, serem atiradas para fora do cesto. Pequenos resíduos que possam permanecer depois desta etapa são retiradas um a um, manualmente.

Segundo me explicou a dona da casa onde residimos, as palhas são aproveitadas para mais tarde incorporar no estrume para fertilizar as *bolanhas*. Para ter 50 kg de arroz já descascado uma mulher terá de trabalhar entre quatro a doze horas, consoante as variedades e espécies de arroz que usa. Normalmente, as mulheres amassam o seu arroz sozinhas, mas caso queiram podem agrupar-se para este trabalho, especialmente se tiverem familiares idosas que já têm dificuldade em amassar arroz – pela agilidade dos pés, movimento de ancas e força de pernas necessários à atividade. Os grãos por descascar são colocados numa bacia plástica de 20 ou 30 litros.

Seguidamente o arroz é posto a secar em grandes esteiras feita com folíolos de palmeira de leque (consultar anexos: vídeo a), fotografias 22-23). Espalham-se os grãos cerealíferos nas esteiras próprias, ou, na falta delas, em sacos de ráfia cortados ao meio e estendidos. As crianças são participantes ativas nesta etapa, responsáveis por manter longe as aves tentadas a comer o arroz que seca. Poderá ficar a secar durante um período do dia, durante a manhã ou a tarde, ou mesmo um dia inteiro se o teor de humidade for elevado. Mesmo que não tenha perdido o teor de água indicado, o arroz é sempre recolhido horas antes de anoitecer. No total, para esta atividade as mulheres despendem cerca de uma hora. A próxima etapa é o descasque do arroz (consultar anexos: vídeo a), fotografias 26-29). O método tradicional implica pilar pequenas porções de arroz à vez e fazer pequenos intervalos para se irem separando as cascas dos grãos (da mesma forma que em duas etapas antes se separavam as palhas do arroz com casca no cesto de joeira). É um trabalho pesado e demorado. A mulher segura um pilão (de

cerca de um metro e peso próximo dos dez kg - variando consoante o tamanho do almofariz e o tipo de madeira do equipamento) que ergue e deixa cair sobre o arroz no almofariz repetidas vezes, num movimento ritmado, que requer muita força de braços, costas e pernas (trabalho que facilmente daria lugar a uma modalidade de exercícios semelhantes aos do HIIT<sup>32</sup> ou de qualquer outro tipo de treino cárdio vascular). As cascas de arroz pilado são integradas na ração de suínos pertencentes a elementos do agregado doméstico. Estima-se que seriam necessárias doze horas ininterruptas nesta etapa para descascar o equivalente a 50 kg de arroz.

Após o descasque, o arroz é armazenado em sacos de rafia dentro de casa. A soma de horas gastas pelas mulheres no tratamento do arroz descrito está, neste ponto, entre as desassete e vinte e cinco horas, para obter a quantia relativa a uma saca de arroz que se esgotará em cerca de duas semanas (de acordo com a análise dos dados obtidos no nosso caso de estudo). O somatório dos trabalhos relativos ao processamento do arroz traduz-se, no mínimo, a uma hora e doze minutos por dia do quotidiano feminino.

A ONG MANI TESE oferecera uma máquina de descasque do cereal à associação das mulheres da aldeia, em 2017. Durante um ano e meio a máquina desempenhou a sua função, tendo-se contratado, inclusive, um jovem para o seu manuseamento. Estabeleceram-se preços diferentes de acordo com o volume das bacias onde se carregava o arroz: para descascar a quantidade correspondente a uma bacia de 20 litros pagar-se-iam 500 francos CFA (o equivalente em euros a 77 cêntimos); o correspondente a trinta litros pagar-se-iam 600 francos CFA (92 cêntimos); e por aí fora (acresciam 100 francos por cada dez litros acima dos 20 litros iniciais), se o pagamento fosse feito em arroz o equivalente seria um quilograma e 400 gramas por 20 litros de arroz descascado, e por cada mais dez litros descascados acresciam ao pagamento 300 gramas de arroz. Com o auxílio da máquina, o processo de descasque do cereal era menos demorado sendo necessária apenas uma hora para descascar vinte quilogramas de arroz. Para se obter cinquenta quilogramas de arroz descascado são precisas, no mínimo, duas bacias de trinta litros e meia cheias, o equivalente a cerca de quatro horas de trabalho para a dita máquina. Nestas condições as mulheres seriam liberadas de oito horas de trabalho e os gastos de tempo numa base diária passariam a estar, aproximadamente, entre os trinta minutos e uma hora e doze minutos.

Durante os três meses que residimos em Edjaten, apenas na última semana tivemos a graça de observar a máquina de descasque a trabalhar. Durante a estação das chuvas do ano anterior um descuido por parte do operador da máquina provocou uma avaria. No entanto, o fundo para o qual se contribuía ao descascar ali o arroz fora usado num ritual do grupo das mulheres casadas, e por esse motivo a máquina ficou por arranjar durante toda a estação seca. Eventualmente alguém descobriu que a avaria era devida a um pau que tinha ficado encravado nas engrenagens da máquina e tendo-se identificado o problema rapidamente foi solucionado pelo operador do equipamento.

É pertinente referir que, amiudadas vezes, as organizações que trabalham no terreno são como o S. Nicolau, atirando presentinhos chaminé abaixo, sacudindo as mãos, seguindo caminho. Certamente

---

<sup>32</sup> Acrónimo para *High-intensity interval training*.

que seria errado anular o mérito que lhes é devido pelo tão benigno apoio que prestam a estas comunidades e, por isso, esclareço desde já que não é essa a minha intenção ao tecer o presente comentário. No entanto, pretendo deixar por escrito a reflexão que fiz sobre o assunto, visto que iniciativas destas poderiam ser potencialmente otimizadas e devidamente valorizadas se a abordagem de introdução deste e outros projetos fosse ligeiramente diferente. Após a decisão de introduzir uma técnica ou tecnologia desconhecida numa sociedade agrícola alvo, é fundamental a disponibilização de formação e acompanhamento *in loco*. Além de eleger responsáveis pelo projeto no campo, após imersão na realidade contextual de cada povoação, a própria organização deveria exigir a prestação de contas por parte dos usuários da técnica ou tecnologia implementada. Esta prestação de contas poderia associar-se ao pagamento de uma taxa anual, ou bianual, pelo menos durante um determinado período. Tal funcionaria como uma garantia de que, tendo esse compromisso material para com a organização, os usuários da comunidade - e em última instância os responsáveis eleitos - estariam recordados das implicações do projeto, esforçando-se por se familiarizar tanto quanto possível com o seu funcionamento. Visitas periódicas ao campo para a realização de auditorias seriam também, neste sentido, úteis para ambos, assim como a promoção da partilha de experiências entre várias comunidades alvo dum mesmo projeto, por exemplo.

O óleo de palma também é produzido pelas mulheres, a partir do cacho da plameira dendém. São os homens que trazem para casa as infrutescências que podem pesar um mínimo de 5 Kg e ter entre 500 e 3000 frutos (Viégas, 2000). Primeiro é necessário proceder à debulha, separar os frutos do cacho, tarefa na qual as crianças costumam participar voluntariamente. A debulha faz-se com o auxílio duma faca ou uma pedra. Enquanto tal, a mulher já acendeu a fogueira e pôs a água para a cozedura dos frutos ao lume. Em alguns casos procede-se à secagem dos frutos, por se pensar que desta forma a produção de óleo terá mais rendimento (Temudo, 1998). Depois de cozidos em água fervente, os frutos são esmagados no almofariz, juntando-se um pouco de água quente. A massa que resulta deste procedimento é lavada na água da cozedura dos frutos, ainda quente. O bagaço é espremido à mão e lavado, novamente, numa segunda água fervente, enquanto o coconote é retirado da primeira água (Idem). Os dois líquidos resultantes das lavagens são postos ao lume em conjunto, vão sendo retiradas as impurezas à superfície do líquido, e quando adquire uma cor escura e deixa de se formar espuma é vertida água fria para o óleo sobrenadante decantar (Ibid.) Após retirar grande parte do óleo da água restam resíduos de óleo à superfície, cuja separação da água é difícil, pelo que o líquido é novamente fervido até que toda a água evapore, permanecendo unicamente o óleo restante (Ibid.). Note-se que apenas é possível obter a polpa do fruto, correspondente ao mesocarpo, por falta de tecnologia para a quebra do “caroço”, correspondente ao endocarpo. Assim uma parte do óleo que corresponderia ao que conhecemos como óleo de palmiste, contido no núcleo da drupa, é desaproveitado no fabrico deste produto. É difícil estimar quantos litros em média resultam do peso médio da infrutescência desta palmeira. As fibras que resultam do processamento desta fruta são usadas como combustível para as fogueiras, e as sementes são incorporadas na ração dos porcos. Consoante a quantidade de óleo produzido, poderá ser armazenado



em garrafas plásticas de trinta e três centilitros, um litro e meio ou mesmo bidons de cinco a vinte litros (caso se destine ao comércio).

Há ainda outro subproduto dos palmares, produzido pelas mulheres, extremamente importante para o dia-a-dia de toda a Guiné-Bissau: as vassouras (consultar anexos: vídeo h), fotografias 53-58). Individualmente ou em conjunto, durante a estação seca, as trabalhadoras dirigem-se aos locais das florestas ou palmares onde sabem que os respetivos familiares homens procederam à limpeza das palmeiras. Colecionam as folhas das palmeiras já secas e, ainda no mesmo local, destacam o limbo do ráquis com um terçado (catana em crioulo). O conjunto de limbos é amarrado para formar um molho que transportam à cabeça, para casa. Cada limbo é então desfiado, e é o conjunto das nervuras principais do limbo que, amarrado por uma tira dum tecido velho, forma uma vassoura. Não contabilizei as horas que uma mulher despende nesta forma de artesanato, contudo, se pretende produzir vassouras para comercializar, é certamente mais que muito. Há vassouras de vários tamanhos, as mais pequenas custam cinquenta francos CFA, as maiores custam 250 francos CFA (o equivalente em euros, respetivamente, a 7 e 40 cêntimos). Observámos também crianças, sensivelmente entre os cinco e os doze anos de idade, que por iniciativa própria trabalhavam com as mães na produção de vassouras. Uma tarde em que nós próprias acompanhávamos a nossa anfitriã neste ofício, ao ver a insistência com que a sua filha Zelda (de quatro anos) tentava desfilar o seu molhinho, resolvemos perguntar porquê, porquê é que uma criança tão pequenina insistia em participar numa tarefa tão aborrecida? É simples: uma pequena vassoura custa o mesmo que um pacote de 60g de *babas*, os biscoitos mais famosos do país (consultar anexos: fotografia 57). Como as suas vizinhas, um pouco mais velhas, já produziam as suas próprias vassouras e as vendiam às mães, podiam comer *babas*. Então, *di meliora*, a Zelda pôs mãos à obra.

O vinho de caju é produzido pelas esposas dos donos dos pomares de caju, no final do dia de colheita. Após os falsos frutos serem separados dos *cucus* (sementes em crioulo, neste caso as castanhas de caju que são o fruto), colocam-se numa bacia plástica, onde são espremidos. Seguidamente são pilados e o produto é coado para os bidons, onde é deixado a fermentar por tempo indefinido. Por vezes, para acelerar este derradeiro processo, é introduzida uma malagueta nos bidons. Também se poderá consumir o sumo, exatamente a seguir ao referido processamento do pseudofruto. As castanhas de caju podem ser vendidas tal e qual como estão, ou após a extração e torra das sementes. A extração das sementes pode ser feita por homens, mulheres e crianças. Devo partilhar que, recentemente, ao ouvir o comentário insurgente dum cavalheiro acerca do preço destes frutos secos não pude conter uma curta expressão onomatopáica de reprovação. Ora, para se obter a semente do caju é necessário assar os *cucos*, quebrá-los, extrair a semente (que dificilmente sairá inteira), e torrará-la. Para se obter 150g de caju torrado pronto para consumo, a mesma quantidade das embalagens que estamos tão graciosamente habituados a consumir, de acordo com o que observei durante a investigação no terreno, são precisas cerca de meia hora, uma fogueira acesa, uma pedra e uma impressionante capacidade de autodomínio (porque não se conhece caju como o da Guiné Bissau).

A venda do vinho de palma, de *cite*, das vassouras, do vinho e da castanha de caju são o *kuji-kuji* (colhe-colhe em crioulo, o que significa obter pequenos rendimentos de múltiplas atividades) dos felupes.

Poderíamos cometer o erro de dizer, em bom português, que é o mesmo que *fazer biscoites*. Desta arte lembro que o presente estudo se debruça sob uma sociedade agrícola de subsistência e que, apesar da expressão se referir ao envolvimento em atividades de pequena escala, o objetivo é “*ver dinheiro*” (em crioulo significa “ganhar dinheiro”). Ademais, saiba-se que para os felupes qualquer ofício diferente do cultivo manual de arroz não é considerado trabalho árduo, em virtude da identidade felupe estar construída em torno da produção deste cereal (Davidson, 2015). O arroz de produção própria pode também vender-se, *uma vez sem exemplo*, se uma urgência financeira surgir.

Uma vez que a extração do vinho e a colheita dos cachos da palmeira dendém são trabalho masculino, quando uma mulher vende vinho de palma e *cite* apenas guarda para si um terço dos rendimentos obtidos – a regra é guardar o lucro dum bidon por cada três vendidos. Cada bidon de vinte litros de vinho custa 5000 francos CFA, cada litro custa 250 francos CFA (o equivalente em euros a 38 cêntimos por litro). Cada litro de *cite* custa 1250 francos CFA (o equivalente a um 1.92 €). Poderão vender os seus produtos em mercados próximos (em Suzana, Varela, Elia e S. Domingos) ou em mercados mais distantes como Ziguinchor, Dakar e Bissau. Normalmente só se deslocam até mercados mais distantes quando têm clientes fixos ou quando pretendem adquirir bens para o seu enxoval (consultar anexos: fotografias 83 e 84), por exemplo.

Os lucros da venda de vassouras são um rendimento exclusivamente feminino. Em Edjaten, grande parte das vassouras são compradas às artífices locais por uma anciã, a sogra da nossa anfitriã. Corria o rumor de que a D. Maimuna, a referida retalhista, adoecera por vender, durante décadas, as vassouras ao dobro do preço no Senegal. O raciocínio das más línguas por detrás deste boato, evidentemente, que estava relacionado com arroz: diziam que quando a senhora era mais nova, como ganhava “*bom dinheiro*” (o mesmo que dizer “muito dinheiro”, em português), se desleixou no manejo dos seus campos de arroz. O *irã* da *bolanha* ficou descontente, razão pela qual coxeava agora a D. Maimuna da perna direita. Davidson (2015) teceu um comentário que melhor sintetiza esta matéria: “O arroz está onnipresente na vida económica, social e simbólica dos felupes. É o centro do murmúrio social, e as pessoas discutem regularmente quem tem as maiores reservas [de arroz] (...). O arroz é o bilhete de entrada para o poder espiritual, dado que as cerimónias de irãs requerem abundantes despesas da sua colheita”.

O vinho é vendido nos mesmos moldes dos produtos obtidos pela exploração da palmeira dendém. Cada litro de vinho de caju custa 100 francos CFA, cada bidon de vinte litros custa 2000 francos CFA (o equivalente em euros a 15 cêntimos o litro). A castanha de caju é vendida em sacas de rafia de 50 kg e o preço varia todos os anos, de acordo com os valores que as entidades públicas impõem, diferentemente dos restantes produtos antes mencionados.

### 3.6 Alimentação

A dieta felupe baseia-se em alimentos que são resultado das atividades integrantes do seu modo de vida, que inclui a agricultura, a pecuária, a pesca, a caça e a coleta de frutos silvestres, raízes e folhas de espécies florestais. Como também refere Davidson (2015), todas as refeições têm de incluir *bianda*

(arroz cozido, em crioulo) e um acompanhamento (*mafé*) de peixe, marisco ou carne (ver também Almeida, 1955). Além do arroz a refeição poderá incluir batata doce, taro ou inhame, por exemplo ou ainda molhos de origem vegetal, como por exemplo o esparregado das folhas de *baguitche* (hibisco) e de *nene badádi* (moringa). Na falta de qualquer tipo de conduto ou acompanhamento do arroz, a refeição trata-se de *kutango* (arroz simples).

Dos peixes que se consomem há os que são pescados no próprio dia ou na véspera, já listados no capítulo referente à pesca, e os que são comprados aos vendedores ambulantes (consultar anexos: fotografia 82), provenientes de pequenos pescadores artesanais de Varela. Poderá ainda consumir-se peixe seco, consoante os gostos, costumes e possibilidades de cada lar. O mais habitual, em Edjaten, é o consumo do peixe fresco, que quando a pesca foi favorável é fervido com muito sal para prolongar o consumo pelos dias seguintes. Em aldeias piscatórias, como é o caso de Elalab, Elia e Djobel, é também comum a secagem das ostras.<sup>33</sup>

O abate de carne de criação para consumo é confinado a dias de festas e a cerimónias. Tratandose de um dia ordinário, excecionalmente, poder-se-á abater uma galinha para bem receber um hóspede. Os varões podem consumir carne proveniente da caça, “quando o homem quiser” (ver também Almeida, 1955). O tipo de carne abatido depende do evento a realizar-se. Em cerimónias de grande prestígio, a tabanca reúne-se para fazer uma coleta e compra uma cabeça de gado a um dos habitantes. Este tipo de cerimónias tem uma certa periodicidade, são usualmente de grande dimensão, contando com a presença de visitantes de outras tabancas. Destas são exemplos a iniciação masculina (*fanado*), a cerimónia de mulheres (a que chamam *caraháiacu* em felupe), e casamentos. Em rituais importantes, tais como o dedicado à *baloba* (designação crioula para altar) do *irã* de chuva ou nas cerimónias fúnebres (a que chamam choro, *tchur* em crioulo) podem abater-se animais de criação como um porco, cabra, galinhas ou mesmo uma vaca. Nas restantes cerimónias, o derrame de vinho de palma é, por regra, suficiente. Na festa do 1º de maio que os jovens realizam em Varela, embora o mais comum seja o consumo de peixe fresco, de acordo com as parcerias que as povoações tenham entre si e o montante da verba recolhida pelos grupos de trabalho, também se poderá proceder ao abate de algum animal doméstico.

As mulheres estão interditas de comer carne abatida na cerimónia do *fanado*, bem como qualquer carne proveniente da caça. Ninguém come carne de hienas, nem de piton (*irã* cego em crioulo), por se crer que estes animais possuem espíritos que dominam os poderes do sobrenatural. As hienas são associadas aos feiticeiros, que a pedido de terceiros, usam os poderes sobrenaturais (*muyel*) para atos de vingança ou justiça pessoal. Assim, se uma hiena for encontrada a atacar crianças ou gado, é abatida e o cadáver é deixado no mesmo local, por se partir do pressuposto que a hiena estava empossada por um espírito maligno. Se, pelo contrário, uma hiena for abatida acidentalmente, por exemplo nas caçadas, élhe feito um funeral, pois ao atribuir-lhe uma morte digna procura evitar-se que o possível feiticeiro castigue

---

<sup>33</sup> Note-se que Edjaten e Elalab são *chão* de “*kujamaatai*” - que em felupe significa “homens do mato” -, enquanto Elia e Djobel são *chão* de “*kassikina*” - que em baiote significa “homens do porto” (Taborda, 1950). Onde mais se observou a prática da secagem de peixe e ostras foi em Elia e Djobel, talvez pela sua maior experiência no comércio de peixe.

os caçadores fazendo-os adoecer com lepra. Por este mesmo motivo, apenas os ferreiros podem fazer o funeral duma hiena, dado que o fogo com que eles trabalham possui poderes especiais, e um deles é a cura da lepra<sup>34</sup>. Contrariamente, aos leprosos nunca se fazem funerais - o seu estado de saúde é o resultado de rebeldia para com os espíritos que detêm os poderes sobrenaturais do fogo e, como tal, não se deve interferir (ver também Sapir, 1981).

Por seu turno, o *irã cego* é o totem dos ferreiros, pela semelhança da sua sonoridade com a dos trabalhos de ferraria. Por este motivo não se come a carne desta serpente, porque a ela se associa o poder supremo do fogo (Sapir, 1981). Explicaram-nos, contudo, que é obrigatório abater a serpente se a olharmos nos olhos. Creem que ela penetra na alma do indivíduo que a fitou, podendo sujeitá-lo à influência dos poderes sobrenaturais que lhe estão associados, se permanecer com vida. Note-se que estes poderes podem ser usados para praticar o bem ou o mal e que só alguns humanos são capazes de o gerir. Dentre estes, distinguem-se os bons (curandeiros) dos maus (feiticeiros), consoante a motivação e o resultado do emprego desse dom (ver também Sapir, 1981).

Excecionalmente se consome ovos ou leite. No caso dos ovos considera-se preferível criar os pintos, seja para mais tarde os comer ou os vender. Quanto ao leite, seguem a máxima vegan “not your mum, not your milk”, afirmando que felupe não rouba aos animais o leite das suas crias, e por isso só mama uma vez na vida (ver também Almeida, 1955). Não querendo de forma alguma dissolver o mérito de quem assim pense, creio que a questão é muito mais de índole prática do que ética: o trabalho que daria “roubar” leite revelar-se-ia muito pouco rentável dado o espírito livre e determinado das vacas que, como a maioria dos animais de criação, não estão propriamente acostumadas ao toque humano.

Como alimentos secundários, consoante a época do ano, fazem parte da alimentação felupe outros alimentos como a batata doce e a mandioca e, que se cultivam na proximidade das moranças. O feijão, o amendoim e o milho, por si cultivado ou adquirido, a cebola, o tomate, a beringela africana e o quiabo (provenientes da horta comunitária ou individual ou igualmente adquiridos) são outras variantes de origem vegetal que contribuem para diversificar um pouco a dieta. A infrutescência da *palmeira*, o *chébem*, é colhida e aproveitada para a alimentação como referido (consultar anexos: vídeo i)). As crianças disponibilizam-se de bom grado para desempenhar a tarefa de debulha dos frutos porque gostam de mordiscar e chupar estes frutos - como se de reбуçados se tratassem. Os frutos são cozidos e esmagados no pilão, e é desta forma que se aproveitam para a alimentação mais frequentemente.

A papaia (*Carica papaya*), o coco (*Cocos nucifera*), a manga (*Magifera indica*), bananas (*Musa spp.*), laranjas (*Citrus sinensis*), caju (fruto e falso fruto de *Anacardium occidentale*) são comidos ao longo do ano quando estão maduros. Entre os alimentos colhidos no mato destaca-se o mel das abelhas selvagens, que é muito apreciado. Recolhem também frutos silvestres como: o fruto do *fole* (*Landolphia heudelottii*); o tamarindo (*Tamarindus indica*); o *veludo* (*Dialium guineensis*); o fruto da sumaúma (*cabaceira*, *Ceiba pentandra*); a *farroba* (*Parkia biglobosa*); o cajá (*mandiple*, *Spondias monbin*); o fruto da

---

<sup>34</sup> Esta conceção parte da observação da reação do ferro ao fogo: fica incandescente, mas logo retoma a sua cor original, depois de trabalhado, e fica novamente negro. É costume encomendar-se aos ferreiros a manufatura de artefactos de proteção contra espíritos mal-intencionados, purificados no fogo, que se usam ao peito ou à cintura (ver também Sapir, 1981).

*mandjandja* (*Sterculia tragantha*); o *mampataz* (*Parinari excelsa*); e a *tambacumba* (*Parinari macrophylla*). Ao longo do ano consegue-se diversificar a dieta ao integrar produções com diferentes *timings* na agenda cultural da povoação. Assim, duma estação para outra há flutuações na variedade dos alimentos disponíveis, das quais são exemplos típicos a batata doce, incluída nas refeições durante a estação seca e a mandioca, incluída nas refeições na estação das chuvas.

Para beber têm a água, que retiram dos poços e das bombas, e ainda, em alguns casos, a água das chuvas recolhida dos telhados; o vinho de palma (*bunucábu*, em felupe); a aguardente de cana (*aguardentai*) e o vinho importado de uva (*binhei*) e a cerveja. Além de se colocar uma casca de *bissilão* (*Khaya senegalensis*) na vasilha que abastece a casa de água (consultar anexos: fotografia 59), não se procede a qualquer tipo de tratamento da água para consumo. Em relação ao vinho de palma, enquanto as mulheres preferem o vinho fresco, os homens preferem o vinho mais fermentado, com maior teor alcoólico. A aguardente de cana, a cerveja e o vinho de uva são adquiridos no comércio local, mas destinam-se apenas a ocasiões festivas.

Mais recentemente, o vinho de caju foi inserido nos hábitos alimentares guineenses, ainda que, entre a generalidade dos felupes, seja menos apreciado comparativamente com o vinho de palma. Este é outro aspeto impactante da introdução da cultura do caju na Guiné Bissau sobre o qual é oportuno dispensar aqui algumas linhas. Na frente do desenvolvimento, e no contexto específico da Guiné Bissau - cuja população é maioritariamente rural -, é necessário um profundo estudo da *cultura na agricultura*<sup>35</sup> antes da implementação de iniciativas invasivas e de difícil regressão, como esta. Antigamente, confinada a extração do vinho de palma à estação seca, o consumo de bebidas alcoólicas era também limitado a este período do ano. Assim, na estação seca, fazia-se uma *limpeza* ao sangue, pela moderação do consumo de álcool, ou mesmo pela abstenção em virtude da preservação das reservas de vinho para dias de grande trabalho durante as chuvas, de festa, cerimónias e rituais. Atualmente, há disponibilidade de álcool praticamente todo o ano, o que não só afeta a saúde física e mental dos indivíduos, como é vetor de atos de delinquência que fragilizam a segurança e paz social. Num contexto em que o sistema agrário é a pedra angular da sociedade, para bem empregar os préstimos de qualquer iniciativa no âmbito do desenvolvimento, é fundamental uma abordagem interdisciplinar cooperante para um diagnóstico holístico e, então, que reflita a realidade do terreno alvo.

Na estação das chuvas o felupe faz três refeições diárias: de manhã toma o mata-bicho (*sinangassú-sidjumassé*, em felupe), a meio do dia a *djanta* (*sinangassú-sirurulaiassú*, em felupe) e no final do dia a *sia* (do português ceia; *sinangassú-selimassú*, em felupe). Note-se que não há horários rigorosos para as refeições, sendo que a noção de quando o dia vai a meio, ou mesmo do final do dia, varia consoante as tarefas que se estão a realizar na altura. Durante a época da colheita do arroz a dona da casa em que residimos, a Anais, partia para a *bolanha* mal o sol nascesse e, se não deixava o almoço feito para quem ficasse, nunca tinha hora certa de regressar para cozinhar. Nunca regressou antes das 14h da tarde,

---

<sup>35</sup> “O conceito chave da *cultura na agricultura* (...) compreende o conjunto de elementos fundamentais dos processos de produção agrícola, da vida rural e dos seus atores, cuja compreensão é indispensável para apreender a essência profunda da agricultura.” (Cernea, 2005:74).

o que implicava que não se almoçaria antes das 15h30-16 horas. Observámos ainda que, nestas circunstâncias, se as crianças que ficam tiverem fome, podem sempre fazer-se de convidadas para participar da refeição numa vizinha que tenha ficado em casa, sem que isso represente atrevimento ou falta de etiqueta. Assim, consoante as necessidades ou a personalidade da criança, poderia até tomar esta refeição mais que uma vez, dado que aqui as crianças são sempre bem-vindas e as primeiras a comer. Na estação seca, os adultos nem sempre tomam a primeira refeição. Observou-se, porém, que nos dias de escola há sempre o cuidado de se ter pequeno almoço para as crianças, quer sejam os adultos, quer as próprias (a partir de certa idade) a prepará-lo. Pode consistir nas sobras da véspera ou pode ser somente *bianda*, preparada no próprio dia. O arroz é cozido e temperado com sal numa panela e o peixe ou marisco pode ser cozido, estufado ou assado diretamente nas brasas.

Na categoria de condimentos usam-se o sal marinho (extraído ou comprado), a malagueta e a cebola (cultivadas ou compradas), os caldos Maggi e o glutamato de sódio (mais raro nesta região) e o sumo de limão e lima (guardado em garrafas depois de os frutos terem sido espremidos manualmente). A rama da cebola pode ser preparada em conserva com sal, malagueta, *gustu* (cubos maggi) e óleo alimentar.

As refeições são servidas em taças grandes, e não havendo separação de grupos para comer, toda a família se alimenta numa mesma taça, cada qual com a sua colher (consultar anexos: vídeo k)). Há quem prefira comer diretamente com a mão, amassando o arroz com os dedos na palma da mão antes de o levar à boca. As refeições são confeccionadas, regra geral, pelas mulheres. Podem cozinhar dentro das suas casas se a divisão para cozinhar tiver sido construída juntamente com as demais, como sempre fizeram no passado. Nos dias de hoje, para se evitar o cheiro a fumo dentro de casa, nas construções mais recentes é concebida uma divisão, exterior à casa, que se destina unicamente à confeção dos alimentos – a qual, portanto, chamaremos de cozinha (consultar anexos: fotografia 63). Os casais mais jovens constroem uma divisão contígua à cozinha para armazenar o arroz – acautelando sempre uma porção das colheitas dentro de casa. Os mais velhos, apesar de tolerarem esta decisão dos mais novos, ainda se insurgem e não aceitam guardar o seu arroz fora da casa.

Do role de bens que as mulheres adquirem para o seu enxoval, uma grande parte consiste em material de cozinha. O *pilão* (*bissiquinábu* e *untágu*, em felupe designam, respetivamente, almofariz e pilão), feito de madeira, é usado para descascar os cereais e triturar alimentos vários. A cesta (*cauímacu*), feita de fibras de *cibe* entrançadas, usa-se para a joeira. As panelas em que cozinham antigamente eram feitas de barro amassado e conchas (*eberei*), confeccionadas pelas próprias mulheres felupes. Hoje, este material apenas se destina a ofertas de vinho em cerimónias na *baloba*. As panelas em que cozinham as refeições do dia a dia são adquiridas nos centros de comércio próximos, feitas de alumínio. Algumas destas panelas possuem ainda um tripé incorporado, adaptadas para cozinhar em fogueiras. Para mexer os cozinhados usam-se colheres de pau e de metal, (*culaquenemon*). Antigamente serviam-se os alimentos em pratos de madeira (*burugábu*), mas atualmente usam-se taças e tigelas de metal (*ebolei*) adquiridas no mercado, na sua maioria de origem chinesa. As facas (*eripai*), atualmente compradas, servem para todo o tipo de trabalhos e não só para os de cozinha, tais como descascar e cortar alimentos, degolar

galinhas, depená-las e esventrá-las, descamar e extirpar o peixe, preparar carne de caça, cortar pedaços de lenha, e colher arroz. As canecas onde se bebe vinho em convívios no *mato* (*eberai*), por exemplo, são vasos grandes de barro, de fabrico artesanal felupe. Também os potes (*jundei* e *arumei*, consoante são de pequeno ou grande porte, respetivamente) são artesanato de barro, destinados a reservar fresca a água para consumo, dentro de casa. Os copos e talheres que usam nas refeições são de vidro, de plástico ou de metal e adquiridos no mercado. As cabaças (*inyynyme*) usam-se para servir os alimentos em cerimónias quando se pretende obter sucesso num negócio, quando se pede proteção para uma viagem, ou quando se intercede junto dum *irã* pela concretização dum determinado desejo. De um modo geral, convidam-se os presentes a comer arroz numa cabaça quando um indivíduo ou um grupo procura ter sorte em determinada ocasião.

Na estação seca observámos muitas mulheres a cozinhar ao ar livre, nos pátios das suas casas. Quando há uma festa ou cerimónia que implica a preparação duma refeição, as mulheres reúnem-se num local por si determinado, normalmente na residência duma delas e cozinham juntas. Como combustível usa-se a lenha que se recolhe no *mato*, após a limpeza para instalação da cultura de arroz de sequeiro, ou no mangal (tarrafe), após a construção de novas bolanhas, mas em ambos os casos também se colhe lenha seca (ver também Almeida, 1955). Produz-se lume com fósforos ou isqueiros adquiridos no mercado. Quando os homens se demoram no *mato* ou na ausência ou doença das esposas poderão eles mesmos confeccionar os seus alimentos. Muito raramente, podem comer o arroz cru, misturado com mel ou açúcar, depois de o terem deixado certo tempo dentro de água. De modo idêntico, se uma mulher se demorar na bolanha - quer na época da plantação do arroz (coincidente com os trabalhos dos homens na lavoura), quer na época da colheita -, poderá levar consigo o almoço já feito de casa, ou mesmo cozinhar lá.

Não se confeccionam refeições especiais para doentes, idosos, grávidas ou mulheres em aleitação. Para as crianças recém-desmamadas, entre os dois e os três anos de idade, coze-se o arroz mais que o habitual, evitando todo o tipo de temperos que não o sal. Nestas circunstâncias crianças e adultos comem separadamente, de diferentes taças (Almeida, 1955).

Em 1955, Almeida constatou que “o Felupe não tem dificuldades alimentares”. Atualmente, não há dados que nos permitam afirmar que as coisas permanecem assim. Perante os efeitos das alterações climáticas de que a Guiné-Bissau é um dos países mais afetados (Schaeffer et al 2013: viii), a produção de arroz é comprometida pela subida do nível das águas e intensidade crescente das marés durante a estação das chuvas — que destrói bolanhas e torna os terrenos improdutivos pela salinização — e pela cada vez maior irregularidade na distribuição e duração das chuvas. Em vários lares, foi-nos relatado que um atraso na reparação ou preparação dos terrenos, normalmente por falta de mão-de-obra, foi o suficiente para afetar toda a produção. E, conseqüentemente, as reservas alimentares acabam. Quem tem outro tipo de rendimentos soluciona o problema comprando arroz importado. Há outras emergências, e entre elas especialmente a de muitas viúvas<sup>36</sup>, que só podem ser socorridas por *empréstimos de arroz*. Note-se que

---

<sup>36</sup> O felupe entende que não há uma idade para se deixar de trabalhar e é assim que obtém aceitação na sociedade. Ora, uma vez que o *levirato* caiu em desuso muitas viúvas são esquecidas. Num tão complexo e árduo sistema agrícola, perante a dificuldade em angariar sustento sozinha, para pedir socorro a viúva tem de assumir a dependência de outrem — o que consiste desonra de si e dos seus antepassados, e eventualmente, na sua morte social.

quem ajuda não está simplesmente a dar arroz, ao fazê-lo está a criar um vínculo com o necessitado, interferindo com a segurança alimentar do próprio lar e, voluntariamente, destituindo-se da possibilidade de se destacar socialmente. O dador nunca exigirá devoluções, prestação de contas, ou reconhecimento público, pelo que, o mais provável é ter-se tratado duma dádiva silenciosa com tendência a repetir-se – é a criação de mais um relacionamento em redor do arroz. Nesta realidade, dar arroz é o mesmo que dar o coração – ou, pelo menos, uma boa parte dele. A grande moral rendilhada nestes argumentos é que um felupe nunca tem as mãos fechadas e, se a citação de Almeida se demonstra ainda hoje correta, só concorre para sublimar a longanimidade que embala, sem exclusão, todo o corpo *kujamaat* – sempre coberto por um *manto* de arroz.

### 3.7 Cerimónias e festas

Exploremos outro parâmetro da vida na *tabanca*, as tradições, associadas amiúde à espiritualidade. Os felupes são, originariamente animistas. Segundo Baum (1999), as vivências religiosas Joola não se enquadram na compreensão ocidental mais comum do conceito de religião. O autor explica que tudo, no quotidiano da etnia, tem uma dimensão espiritual, desde o cultivo do arroz à luta livre. Tudo parece estar ligado entre o mundo visível e o invisível, de tal forma que, após ter vivido um ano numa vila felupe no sul do Senegal, para Baum, o conceito de religião mudou. Descobriu que há quatro termos associados ao conceito de religião, sem que nenhum lhe tome, por completo, o significado. *Makanaye*, em felupe significa costume, é o termo mais amplo, associado ao conjunto de expressões religiosas deste povo. *Boutine* é o termo que empregam para se referir a outras religiões, como o cristianismo ou islamismo, e significa caminho. *Kainoe*, que o autor traduz para pensamento, poderá assimilar-se como o conjunto de ideias por detrás dos rituais que praticam, pressuponho que assimilável ao conceito ocidental de fé. O último termo é *awassen*, que advém da palavra *huassen*, que significa ritual. Um praticante da religião felupe é um *awassen-au*, por isso deduz-se que o termo seja uma referência à realização dos rituais em si. Todos estes termos são contributos importantes para a compreensão da espiritualidade da etnia.

Aos costumes associam-se os antepassados, mesmo que as práticas e crenças religiosas possam sofrer pequenas alterações ao longo do tempo e do espaço. Ao termo a que se referem como caminho está implícita a ideia de que há mais que um, e que nenhum é errado porque todos foram feitos pelo ser supremo, mas que apenas este (*awassen*) se adequa aos felupes. Ao sistema de pensamentos da religião estão afetas as interpretações que o felupe tem, ou deveria ter, da natureza, dos espíritos, e da própria existência humana. A consumação dos pensamentos e dos costumes do caminho da religião felupe está na prática de rituais tradicionais, que ligam o mundo invisível ao visível (ver também Baum, 1999; Fumagalli, 2014).

A conceção de Deus é, também, pressupostamente distinta da europeia e anglo saxónica. “Em termos da crença tradicional Joola, Emitái permanece uma força criadora distante, um motor imóvel que não tem nada a ver com o imediato, ou até distante, destino dos homens, nem na vida, nem depois da morte” (Sapir, 1970:1331), o que, analiticamente, acaba por ser muito semelhante à forma como os



cristãos nominais do presente século pensam. Ainda sobre Deus, ao qual chamam *Emitai*, Baum (1999) escreveu: “*Emitai* é descrito como onisciente. Quando perguntei se *Emitai* ouvia a oração fúnebre, um ancião respondeu: ‘Bem, quem é *Emitai*? *Emitai* é a terra toda. Ouve tudo.’ Nada escapa à atenção de *Emitai*. As pessoas são responsabilidade dele (...) e são obrigadas a viver de acordo com os deveres que dele receberam. Contudo ‘o fardo que vem de *Emitai* não é pesado’”.

Assim, os felupes dirigem-se por norma aos *irãs*, que se materializam nos altares por eles construídos a que chamam *bakinabus* (consultar anexos: fotografias 92-95), por meio de cerimónias. Aqui raramente se invoca Deus, falando-se antes com espíritos capazes de intervir em assuntos específicos. Um jovem, que já tinha passado pela cerimónia de iniciação masculina, explicou-me, apesar dele próprio se admitir confundido, que quando têm alguma urgência em ver um assunto resolvido pedem ajuda a Deus, a sós: “*Hora ki nô fronta mal, nô na papia Emitai pabia i Emitai ki padido nós tudu*” ( “Quando estamos mesmo aflitos, vamos falar com Deus porque é Deus que nos pariu a todos”). Mas quando estão no *bakinabu* só se dirigem aos espíritos, para fazerem contratos com eles ou para agradecerem por dádivas que assumem ser da sua autoria.

Crê-se que Deus comunicava com os humanos através de sonhos e visões com determinada moral, que instruíam os homens acerca dos *irãs* e de como resolver os problemas que existiam na comunidade. É ao abrigo deste tipo de manifestações que foram introduzidas as duas cerimónias mais importantes para esta cultura: a de iniciação masculina, que envolve o *irã* da masculinidade, e a da produtividade nos campos, que envolve o *irã* das chuvas (ver Baum, 1999).

Mais dispendiosa e demorada, a cerimónia mais exigente é o *fanado*, em crioulo, a que os felupes atribuem o nome do espírito envolvido, *bukutabu*. Esta cerimónia de iniciação masculina é realizada numa floresta onde habita o respetivo *irã*, para, durante três meses de isolamento, serem adquiridos os “significados verdadeiros” da espiritualidade. Esta aquisição faz-se através de histórias, músicas, danças e normas que os *homens grandes* partilham, até então desconhecidas, e, poderá assumir-se que, o selo físico deste rito é a circuncisão, como símbolo da purificação do indivíduo, identicamente à religião judaica. Esta última prática faz-se com recurso a uma faca ordinária, que provavelmente percorre todos os participantes. Não se procede a qualquer tipo de desinfecção, pelo que, não raras vezes, a vida dos participantes é colocada em risco (ver também Davidson, 2015). Consigo apenas levam estruturas para se abrigar à noite, como tendas, por exemplo. Não usam roupa e nem arroz têm permissão para levar. Dependem totalmente da instrução e provisão dos mais velhos. Segundo nos descreveu um jovem, em segredo, muito sucintamente: de manhã dançam, cantam e brincam, de tarde comem e bebem. Certamente, que em momentos próprios, são feitas as devidas libações ao *bukutabu*, na floresta. Sobre este aspeto não nos foi adiantada mais informação.

Esta cerimónia acontece, em cada aldeia, de trinta em trinta anos, sendo que todos os varões desmamados participam neste ritual. Assim, em Edjaten, o Méssi, já era considerado um *homem grande* aos seis anos de idade. Antes de entrarem para a floresta faz-se uma grande festa, poderá abater-se animais de criação de todas as variedades, inclusive bovinos. O gado tem um papel importante nestes rituais, funciona como uma espécie de seguro de vida dos participantes. Ao abater uma cabeça de gado

bovino, um pai honra o seu filho perante o *irã*, pedindo-lhe que o proteja até ao seu regresso a casa (Baum, 1999). Na festa e durante os três meses gasta-se muito arroz, evidentemente, que as famílias dos participantes providenciam. Também, durante todo o tempo se bebe vinho de palma porque “*vinho i ta abri cabeça*”<sup>37</sup>, expressão que um felupe usou para explicar a importância da bebida na desinibição dos mais velhos, responsáveis pela revelação de segredos e histórias sagradas. Na aldeia, as mães dos participantes reúnem-se todos os dias para cozinhar para eles. Dois a quatro *homens grandes* são encarregues de ir à floresta do *bukutabu* entregar-lhes as refeições, normalmente duas por dia. Ao terminar a cerimónia, no regresso a casa, faz-se uma festa na qual é gasta mais uma parte significativa das reservas alimentares do agregado familiar. Não creio que haja, no paradigma europeu, um momento análogo a este. Entenda-se que a iniciação é o primeiro passo para se ser um entre os *homens grandes*. Após isto, o indivíduo pode construir casa própria e preparar-se para casar, numa outra cerimónia à qual chamam *bakanerabu*, e em crioulo, *cultura*.

Antes de partilhar algumas considerações acerca da próxima etapa da emancipação masculina, há um confronto de ideias que deve ser exposto. Saiba-se que a entrada das mulheres nesta e noutras florestas pertencentes a *irãs* masculinos é proibida. Baum (1999:101), na mesma linha de pensamento que vários outros autores, interpreta esta restrição de forma curiosa: “(...) a origem duma proibição tão importante na participação duma mulher na iniciação dum homem é [devida à] autoconsciência da masculinidade [que os homens adquirem] em frente às mulheres, em vez dos medos usualmente associados a “tabus”. Após ter lido vários comentários neste sentido, resolvi entrar novamente em contacto com dois informantes felupes, o Mário e o Gigantá. Esclareceram que os ensinamentos relacionados com a masculinidade, casamento e família, comportamento na sociedade, etc., são apenas explorados mais tarde. O objetivo do isolamento dos participantes numa floresta sagrada é adquirir sensibilidade para o mundo espiritual invisível, mas real, e fortalecer os laços da geração seguinte. Posto isto concluo que o *fanado* dos felupes consiste na redescoberta da sua *humanidade*, com a assimilação duma componente até então desconhecida ou sombria - a espiritualidade do indivíduo.

A *cultura* não consiste numa cerimónia única no tempo e no espaço, mas num processo de preparação dos participantes para a chefia duma família e, conjuntamente da sociedade. Nas várias cerimónias e festividades que decorrem ao longo deste processo, os participantes da *cultura* são evidenciados pelo uso de um gorro vermelho, a que chamam *márria*. Após escolherem um padrinho para o casamento e consultarem os pais da jovem que desejam noivar, assumem publicamente o seu compromisso através da declaração, a que chamam *butchialenabu*. É então que se estabelece uma relação de mentoria entre os participantes da *cultura* e os chefes de família da comunidade. Enquanto isso, tendo condições para tal, poderão começar a construir a sua casa e a reservar arroz para o casamento. Assim, normalmente a construção duma casa faz-se na esperança de edificar um lar com a *asámunau* (“pessoa com quem nos podemos entender”), de tal forma que a palavra para casa e família é uma só, *eluupai*. Este

---

<sup>37</sup> “O vinho abre a mente”.

processo é dado por terminado “No minuto em que casa, [quando] ele ganha uma voz para falar” (Davidson, 2015:149).

As mulheres também têm uma cerimônia própria, que é obrigatória de 30 em 30 anos e que junta várias comunidades. Poderá ainda ocorrer, ao nível da *tabanca*, sempre que se revelar necessária (consultar anexos: fotografia 89). O *irã* chama-se *carahaiacu*, e visa a purificação das mulheres. Ali deverão ser confessados crimes que os homens possam ter cometido contra as mulheres, como é o caso da cópula durante o período menstrual, por exemplo. Também as mulheres poderão ter de confessar infrações que possam ter cometido no passado, por exemplo se pertenceram a outra etnia ou se estiveram muito tempo noutra território, e foi posta em causa a sua relação com os espíritos locais e consequentemente o bem-estar do seu marido e filhos. Homens e mulheres nunca se confessam ao mesmo tempo. Esta cerimônia dura apenas três dias, nos quais são feitas libações de vinho de palma e oferendas de alimentos. Caso o crime seja considerado mais grave são oferecidos animais, que vagueiam em redor do local de culto durante esses três dias para, juntamente com o arroz convencer os espíritos a expurgar essas infrações da pessoa. Enquanto o espírito assiste um participante, as restantes mulheres dançam com umas vestimentas próprias para o efeito, cravejadas de guizos, e os homens tocam os instrumentos. No final desses três dias os participantes são considerados purificados e apenas a sacerdotisa do *carahaiacu* pode alimentar-se das ofertas (ver também Baum, 1999).

Outra cerimônia importante é a do *irã* da chuva. O nome do *irã* é *atametau e cassaharacu* é o nome da grande cerimônia de abertura das *bolanhas*. Acontece no início das chuvas, antes de se iniciarem os trabalhos agrícolas, e todos os habitantes da aldeia devem estar presentes. São feitas libações de vinho e pede-se a bênção para a produção de arroz desse ano. Após a cerimônia cada família cozinha a sua porção de arroz, e, se abaterem animais de criação, a carne é dividida pelos habitantes da aldeia, que comem juntos, próximo do referido altar. Cerimônias semelhantes a esta têm lugar após a sementeira e após a colheita. Se a chuva tardar em chegar ou diminuir de frequência durante a estação húmida, os felupes dirigem-se diretamente a Deus. Protagonizam a *nyakul emit*, a dança fúnebre de Deus, pedindo por mais chuva (Baum, 1999). Durante a dança exclamam “*Emitai ehlahl*” que significa à letra “do céu está a cair”. Note-se a estreita ligação entre o nome atribuído a Deus e ao dom da chuva, fundamental na produção de arroz. Baum explica que várias tradições relembram que foi o próprio Deus que se encontrou com os seus antepassados e lhes deu o arroz que queria que cultivassem. Esse arroz carregava uma força da alma dada por Deus aos primeiros felupes e mantinha a relação espiritual com as origens da humanidade e com a terra que lhes fora consagrada. Embora as variedades de arroz asiático sejam muito apreciadas, há variedades de arroz africano que têm de ser sempre cultivadas para preservar o vínculo com Deus e com os antepassados (ver Baum, 1999 e Davidson, 2015). Assim, nestas cerimônias, tanto quanto possível usam-se variedades de arroz africano, para reforçar o poder das petições e ações de graças humanas através do elo primeiro entre Deus e o homem.

O casamento é um grande marco na vida social dum jovem por esse se tratar do momento a partir do qual um homem é considerado adulto. Membros duma mesma linhagem estão proibidos de casar e promove-se o casamento entre os elementos da etnia. Os ritos presentes nesta cerimônia visam

a proteção da noiva, que passa a integrar uma nova família, e a transferência dos poderes reprodutivos da linhagem a que pertence para a do marido (Baum, 1999). É responsabilidade do noivo disponibilizar o vinho de palma necessário para as libações que o sogro fará, aos *irãs* de direito. Os rituais são feitos em altares da família da noiva, inclusive a libação do sangue do suíno abatido para a celebração, para informar os espíritos da sua linhagem que ela está de partida para outro domínio espiritual (Idem). No caso dum rapaz felupe decidir casar-se com uma jovem de outra etnia, deverá avisar os *irãs* da sua linhagem, convidando-os a aceitar a futura esposa por meio de semelhantes atos (Ibid.).

O funeral *ñikulañu*, é uma cerimónia importante, devido à crença de que os falecidos são transferidos para a *tabanca* dos mortos, *cuhocáco*. Ainda que num lugar invisível, a aldeia dos mortos existe no tempo presente e os seus habitantes têm a capacidade de interagir com o mundo visível, dos vivos. O funeral é celebrado sempre na terra natal do falecido, no caso dos homens, mais propriamente na casa onde viveu com a esposa. No caso dum homem enviudar, celebrar-se-á o funeral da esposa na sua casa, para onde ela se mudou ao casar. Caso o falecido tenha partido para outra *tabanca* ou para a cidade, o corpo terá de regressar à terra natal para a realização da referida cerimónia, mais especificamente na última casa onde habitou antes de partir. Se os rituais inclusos nesta cerimónia não forem desempenhados corretamente, o falecido pode não ser aceite no mundo dos antepassados, podendo voltar ao mundo dos vivos e encarnar numa mulher ou num animal (ver também Sapir, 1970). Daí que seja uma cerimónia tão importante para a segurança e equilíbrio entre vivos e seus antepassados, e que vários dias sejam despendidos por todos (ou quase todos) os habitantes da aldeia e familiares do ente falecido nestes preparos. Além do ritual do interrogatório do corpo, o *casop*, são vários os rituais simbólicos desempenhados sob este propósito (ver Sapir, 1970), pelo que aqui se faz referência aos aspetos da cerimónia mais relevantes para o presente caso de estudo. Num funeral felupe sacrifica-se o gado que pertencia ao falecido como um *viaticum* para o *cuhocáco* e apenas se cozinha arroz africano, o qual se considera consagrado a este povo pelo próprio Deus, como já se referiu (ver Baum, 1999). Davidson (2015:33) relata, brevemente, as suas experiências neste âmbito da seguinte forma: “Vi arroz sem casca usado na decoração dos funerais, amarrado em cordões que ligavam algodoeiros e pendurado em buquês ao redor da plataforma central onde sentam o cadáver”. Desta forma a riqueza de carácter do indivíduo é relembrada através das reservas de arroz que possuía ao findar a sua vida, que são expostas durante a cerimónia. Foi com frequência que observámos que os felupes compram e se alimentam de arroz importado na estação seca, apesar das reservas de arroz de bolanha serem mais que suficientes para a sua sobrevivência até à colheita vindoura. Chegámos à conclusão que é também por este motivo que um felupe dificilmente permitirá que as suas reservas se extingam, zeloso por auspiciar a sua honra no momento da sua morte, mesmo que para tal tenha de comprar e comer arroz de qualidade inferior.

O primeiro de maio é, de longe, a festa em que mais dinheiro se investe, como grupo. Podem comprar arroz importado (50 Kg são 18 mil fCFA, cerca de 28€), comprar galinhas (2500 fCFA cada, cerca de 4 euros) ou cabras (15 mil fCFA, 23€), compram-se temperos (25 fCFA o pacote, 3 cêntimos), cebolas (500 fCFA por quilograma, cerca de 77 cêntimos), óleo (1000 fCFA o litro, 1.5€), e quem não tem vinho

compra - ou vinho de palma (250 fCFA o litro, 38 cêntimos) ou de caju (100 fCFA, 15 cêntimos).<sup>38</sup> Deslocam-se para Varela, onde reencontram familiares e amigos de outros lugares. Levam tendas ou hospedam-se na casa de conhecidos próximos da referida aldeia. Podem ficar por lá até três dias, se as reservas de comida e bebida não terminarem antes disso. Se quiserem, podem abater um porco entre os vários grupos (50 mil fCFA, 77€), mas este tipo de carne é mais usado nos casamentos. Só se abatem vacas nas cerimónias do *fanado* (300 mil francos CFA, 462€). Cada grupo pode ainda ter festas próprias da idade ou dos gostos (consultar anexos: vídeo I), fotografias 88-90). Por exemplo, as crianças, no dia 1 de junho, têm uma festa que elas próprias organizam, para celebrar o começo das férias. Gostam de comer esparguete (500 fCFA o quilograma, 77 cêntimos) com pão (100 a 250 fCFA consoante o tamanho, 15 a 38 cêntimos) e beber sumos de lata (500 fCFA cada, 77 cêntimos).

Nos campeonatos de futebol inter-*tabancas*, um evento que começou há três gerações, também há sérios investimentos. Duas das equipas masculinas de futebol de Edjaten (casados e solteiros) têm equipamentos exclusivos, que foram adquiridos a partir dum fundo coletivo proveniente do trabalho de grupo (consultar anexos: fotografia 101). A equipa vencedora dentro de cada categoria (crianças, solteiros e casados, para ambos os géneros) é responsável por organizar um jantar para todas as outras equipas e convidados, no final do campeonato. Os rapazes que *furam*, podem contribuir para as festividades com bidons de vinho de palma. Há outros eventos ao longo do ano que não são contabilizados com os anteriores porque a alimentação e a bebida são doações dos participantes.

---

<sup>38</sup> Valores a que se compra e vende em Edjaten, variam consoante o mercado. No Senegal 1L de vinho de palma custava 300 francos CFA (46 cêntimos) e 1L de vinho de caju valia 150 francos CFA (23 cêntimos).

#### 4. Crescer e ser felupe

Dietrich Bonhoeffer (1997:7) afirmou que “O teste da moralidade de uma sociedade é o que ela faz por suas crianças”. Enquanto decorriam os estudos acerca dos modos de vida das sociedades africanas agrárias de subsistência, tomando como caso de estudo a comunidade felupe onde residi, crescia em mim o dever incontornável de dedicar um capítulo ao que de melhor o mundo tem. Não me proponho a ajuizar acerca do quadro ético por que se pauta a sociedade Joola, mas a reforçar o nobilíssimo papel das crianças no cômputo geral dos modos de vida aqui analisados.

Perante o contexto das alterações climáticas (Schaeffer et al. 2013: viii) e a progressiva saída dos jovens para estudar nas cidades, cada vez mais se intensifica a precoce entrada das crianças nos trabalhos agrícolas, nomeadamente na sementeira e plantação de arroz de cultivo manual.

Davidson (2015: 78) partilha um comentário duma mãe felupe sobre o assunto:

“A minha vida enquanto miúda era boa porque naquela altura não tinha preocupações com nada, passeava e brincava (...) Nada importava e o trabalho não era tão árduo como é agora porque naqueles dias chovia o tempo todo, então havia muito arroz. Muitos de nós cresceram sem conhecer os campos de arroz. Sentávamo-nos à volta da casa, secávamos e pilávamos arroz, e púnhamos uma parte em água com um pouco de mel, na altura havia montes de mel na floresta, mas agora já não há mel, não há arroz, trabalhas até estares exausto e ainda não tens nada para mostrar. Naquela altura havia montes de arroz, havia peixes nos canteiros das bolanhas. Agora já não há. (...) Naqueles dias, nós saíamos, íamos e procurávamos marisco. Mas não era como as pequenas crianças trabalham hoje, como agora. A água acabou, não chove, não há água, não há arroz. Aquele tempo era melhor que agora. Naquele tempo só brincávamos nas bolanhas. Mas agora até criancinhas pequeninas têm de trabalhar e ajudar as mães”

Este comentário esclarece que sempre houve, em certa medida, trabalhos que eram responsabilidade das crianças. Revela ainda que a participação das crianças é cada vez mais precocemente requisitada, por vários motivos já referidos ao longo do texto. Todavia, a hipótese de partida da presente investigação não é rejeitada, o facto de começarem a desempenhar determinadas tarefas mais cedo que o previsto não colide com a livre vontade das crianças, que têm um espírito voluntarioso e sede de aprender. Nunca observámos uma criança, ao ser requisitada para determinada tarefa, a anuir contrariada ou mesmo a recusar obedecer. Antes pelo contrário, presenciamos várias situações em que as crianças competiam por um mesmo trabalho, podendo o adulto encarregar “contratá-las” a todas para o desempenharem à vez.

A profunda ética de trabalho Joola compagina-se com todas as áreas englobadas pelo sistema agrário em discussão e é um compromisso de carácter de todo o “verdadeiro felupe”, orizicultor por excelência (ver Baum, 1999; Davidson, 2015). Assim, o trabalho não é visto como um mal necessário, mas como um meio honorífico da identidade da criança. A estas crianças é conferido o livre desenvolvimento da sua personalidade, isento da imposição de “(...) uma personalidade modelo, em nome de boa cidadania, de uma certa conceção de progresso ideológico, ou de qualquer outro *standard*” (Pinto, 2000:167). Os

adultos relacionam-se intimamente com cada criança, conhecem-nas bem, e encorajam-nas ao trabalho como encorajam que frequentem a escola - sem qualquer atitude predatória ou gananciosa. A ideia que pretendem transmitir é que o carácter laborioso das crianças felupes não é forçado, é respeitosamente transmitido por palavras e atos, transmissão que é sensível à maturidade e preferências de cada uma delas.

Os trabalhos que são atribuídos às crianças são de vária ordem. Neste leque constam as pequenas tarefas domésticas que desde cedo as meninas procuram aprender, começando por imitar as mães e irmãs mais velhas (lavar a loiça, pillar alimentos, joeirar arroz, acender o lume, cozinhar, varrer os pátios, catar água (consultar anexos: vídeo j)), etc.). A partir dos 7 anos, as raparigas, exímias pescadoras, são frequentemente encarregues de angariar o *mafé* para as refeições quotidianas da família. Ainda com esta idade, elas começam a participar na plantação de arroz nas *bolanhas* e nas atividades da horta comunitária (semear, regar, remover infestantes, etc.). Desde os 11 anos, os rapazes começam a aprender as técnicas de lavoura e podem aventurar-se a dar os seus primeiros passos nos palmares de família, aprendendo com os rapazes mais velhos do seu bairro. Até aos 15 anos, são os rapazes responsáveis por pastorear o gado e, juntos, vão aprendendo a pescar e a caçar, por exemplo. Também a coleta de determinados frutos e tubérculos (*tambacumba*, *cabaceira*, *coconote*, inhame entre outros) (consultar anexos: fotografia 60) é uma iniciativa dos mais pequenos.

As mães não negam que, por vezes, têm de disciplinar os filhos: “Se sabes que a tua filha não está interessada em trabalhar podes bater-lhe.” (Davidson, 2015:79). Conjugando os comentários desta mãe acima citada por Davidson (no segundo parágrafo do capítulo) e com base na convivência próxima que tive com os educadores felupes, é-me lícito afirmar que o estatuto de criança é reconhecido e que, por isso mesmo, se procura atrasar tanto quanto possível a admissão das crianças nos trabalhos agrícolas mais penosos. Porém, não me é possível constatar, apesar dos esforços por proteger as crianças de trabalhos pesados para a sua idade e género, que todas estejam isentas de riscos para a sua saúde e bem-estar. Não observei nenhuma criança nesta condição, contudo não reuni a amplitude de experiências suficiente para me ser possível generalizar este aspeto.

Muitas vezes se parte para viver na *praça*<sup>39</sup> em busca duma melhor educação e de outro tipo de rendimentos que na aldeia não se pode obter. Conhecendo a dureza do seu dia-a-dia muitos pais gostariam que os filhos “tivessem a sorte” de deixar a aldeia para irem viver para a cidade ou mesmo para outro país (europeu, de eleição). Verificou-se, desde a independência do país uma evolução notável neste aspeto. O termo para escola, em felupe, é *kajanayaku*, um neologismo que resulta da combinação das palavras “ouvidos” e “escutar”. As escolas eram vistas como o lugar onde as crianças eram envenenadas com conhecimento proibido e perigoso (Davidson, 2015). E não somente por isso, entenda-se: “A escola subtrai filhos. Numa economia organizada a nível de *tabanca* em que todos os elementos desde uma certa idade ainda ‘verde’ têm seu quinhão de trabalho, a falta de uns peões traz desequilíbrios.” (Fumagalli, 2014:2). Os adultos da época resistiam veementemente em deixar os seus filhos frequentar a escola,

---

<sup>39</sup> Termo em crioulo para cidade. Neste contexto pode referir-se a Bissau ou Dakar, por exemplo.

temendo que a educação que recebiam, muitas vezes de professores estrangeiros, os afastasse do trabalho, ou seja, do cultivo manual de arroz.

Hoje, contudo, a maioria dos pais compreende a importância da formação para a criação de melhores oportunidades de vida e investem, tanto quanto podem, na educação dos filhos - porque, afinal, “*vida di tabanca djeito ka tem*” (expressão crioula que significa que a vida rural dos felupes é pesada e não tem alternativas). No entanto, como Davidson (2015). refere, é cedo para se poder dizer se esta estratégia fará jus às expectativas dos encarregados de educação. É certo que alguns jovens têm interesse em ir viver para a *praça* porque “sim, há mais programa [divertimentos]!” - dizem. Outros, seja porque já lá estiveram ou porque conhecem quem já lá tenha estado, estão satisfeitos com o estilo de vida que o campo proporciona e querem ficar na *tabanca*. Como o Carlos Djata, um jovem de 23 anos, explicou:

“As pessoas que gostam da vida da *praça* preocupam-se com [outras coisas, como] a pele. Alguém que vive lá tem uma pele diferente da de quem vive cá, [em Edjaten,] é uma pele mais delicada. E porquê? Lá não há trabalho pesado como aqui, e por isso não gostam [da aldeia]. Depois preocupam-se que a pele não está bem. Esses [querem] roupa limpa sempre, vaidosos! [Já nós,] não nos importamos de estar sujos porque somos todos pessoas. Há momentos para as pessoas estarem sujas e momentos para estarem limpas. Se tens de trabalhar é claro que te sujas, mas só por um momento, acaba o trabalho, tomas banho e ficas limpo”

Os dilemas estéticos são uma fatia do bolo que se encomenda à cidade. Começa a ser um hábito, depois de se “ver as luzes”<sup>40</sup> (Linares, 1970), trazer-se consigo no regresso a casa mais que recordações ou dinheiro (se é que se traz algum). Lembro-me duma mãe nos ter confidenciado, com uma certa ansiedade: “nós já vivemos com a *praça*, agora”, apontando para a nora. A rapariga, de 14 anos, tinha estudado em Bissau e exigia um determinado tipo de presentes ao namorado, como outras meninas da aldeia nunca teriam coragem de o fazer. Esta mesma adolescente já tinha sido mãe. Nas férias escolares do ano anterior veio visitar a família e, claro está, o namorado. As saudades eram tantas que, numa das muitas festas que se fazem na estação das chuvas (em média duas por semana, segundo nos contaram), “ganhou barriga” (engravidou). Este ano regressou, deu à luz a criança, e voltará para Bissau quando não for mais preciso amamentá-la e a possa deixar com os avós, seguindo o exemplo da sua irmã mais velha.

Importa esclarecer que a emigração de mulheres sempre se verificou (ver também Linares, 1970 e Davidson, 2015). Também os homens poderiam partir para outros lugares, mas num registo sazonal e não tão marcadamente como no caso das mulheres. Elas eram enviadas para as grandes cidades quase como num ritual de entrada na idade adulta. Poderiam partir para ficar, trabalhando como domésticas nas cidades, ou apenas para vender arroz, vinho de palma e *cite*. Algumas, mais empreendedoras, com o dinheiro que faziam nessas vendas compravam outros produtos que não se encontram na aldeia, para depois com eles montar um pequeno negócio em casa. Por este motivo alguns homens começaram a ter

---

<sup>40</sup> Expressão que a autora usa para se referir à migração dos jovens para as cidades.



interesse em emigrar também, “por invejarem o sucesso das mulheres”, como nos contou um deles. Só muito mais tarde começaram a ir à escola, pelo que inicialmente os movimentos migratórios estavam unicamente relacionados com trabalho feminino. Atualmente a migração acontece por ambos os motivos. Os trabalhos que hoje se encontram para as mulheres são os mesmos: empregada de limpezas, lavadeira, cozinheira, ama, cujo salário pode ir até cinquenta mil francos CFA (cerca de 77€) para quarenta e quatro horas semanais, em média. Em alguns casos, além deste pagamento têm direito a regalias como estadia e alimentação. No caso dos rapazes, a oferta de emprego é reduzida e na maioria dos casos são seguranças. O salário de um segurança é de trinta e cinco mil francos CFA (cerca de 54€) e muitas vezes se ultrapassam as quarenta e quatro horas semanais ao serviço, que é feito de noite sem dormir e com mosquitos. Os rapazes não têm direito a regalias extra, tendo de pagar um quarto (cerca 15 mil francos CFA, 23€), a alimentação (cerca de 5 mil francos CFA, cerca de 8€) e a escola, caso estudem, (valor varia entre 7500 e 22 mil fCFA por trimestre, 11.5€ e cerca de 34€, consoante o nível de escolaridade que frequentam). Posto isto, pouco dinheiro sobra para remessas, para angariar fundos para casar ou para ajudar os pais a criar o filho que se deixou, por exemplo. Ademais, os sonos trocados, as más condições de acomodação, as refeições comedidas e as festividades cosmopolitas não são amigas dos estudos. Muitos dos jovens que vão para a cidade estudar repetem o mesmo ano mais que uma vez e raros são os que concluem os estudos. Aqueles que conseguem chegar ao ensino secundário (mesmo que tardiamente e após vários chumbos) são muito admirados pelos conterrâneos, que consideram que Deus deu a estes mais sorte que aos restantes e, por isso, os motivam a continuar com os estudos e a regressar à *praça*. Em relação às raparigas, nenhuma das que conhecemos em Edjaten chegou a frequentar o ensino secundário, pois antes que o pudessem fazer já tinham sido mães. Também o facto de elas ganharem mais dinheiro que os rapazes tem uma forte influência no seu comportamento. Um rapaz do meio rural, com a extração de vinho de palma pode fazer até 100 mil FCFA (153.85€) por mês, além de dar trabalho a mulheres da família na comercialização do produto. Com esse dinheiro, se fizer uma boa gestão das suas poupanças pode comprar uma série de bens úteis ou apreciados, duma forma geral, por todos guineenses<sup>41</sup>, que lhe atribuem um certo prestígio no seio da comunidade jovem. Perante a inversão deste paradigma, elas ganham autonomia que as desinibe para se envolverem com jovens de outras etnias. Os rapazes felupes sentem-se ultrapassados e perdem a vontade de se relacionar com elas. Esta rutura dentro da cultura da etnia fragiliza os laços e valores que lhe são próprios, e a novidade de dinâmicas que se desenvolvem no meio urbano afetam também os relacionamentos e expectativas de quem fica na aldeia.

Contaram-nos que antigamente, se elas engravidassem solteiras e se se soubesse na terra natal, ser-lhes-ia lançado um feitiço para que morressem. E, segundo quem contou, morriam mesmo, tanto o casal como o bebé. Foi-nos relatado e comprovado pela observação direta, que esta é uma sanção antiga já abolida. Um casal de namorados explicou-nos que nem todos os casos são, porém, gravidezes acidentais. Estes parceiros, por exemplo, ainda não tinham reunido as condições necessárias para casar e, como já namoravam há algum tempo, planearam materializar o seu compromisso - engravidando. Nestes

---

<sup>41</sup> Nomeadamente colchão de esponja (45 mil fCFA, 69€), painel solar (40 mil fCFA, 62€), bicicleta (35 mil fCFA, 54€), telemóvel digital (45 mil fCFA, 69€), rádio (10 mil fCFA, 15€), roupas, materiais escolares, etc.

meandros, o César (o referido bebé) funciona como um lembrete de que precisam de oficializar o seu compromisso, casando, em breve... Com efeito, as mães solteiras (sem previsão de mudança no seu estado civil) são um fenómeno que se repete e tem-se verificado a sua intensificação com o regresso dos jovens da *praça* - onde “o comércio é livre”, como comentou um jovem do bairro de Sangát. Quando engravidam atrasam-se no seu percurso escolar e provocam um desfalque na capacidade de trabalho e reservas alimentares das famílias. Filhas de pais solteiros, as crianças são entregues aos cuidados de familiares, na terra natal dum dos progenitores, e rapidamente varridas da memória dos pais biológicos. Quanto aos mais velhos, só lhes faltava abraçar languidamente uma guitarra e, avassalados pelo conformismo, cantar: “*But if you want to leave, take good care, hope you have a lot of nice things to wear*”<sup>42</sup>. É notoriamente grande o número de pais adotivos que, por vezes já de idade avançada, “fazem das tripas coração” para ter arroz na taça para esta gente toda. O que é surpreendente é que, contrariamente ao que acontecia no passado, nenhuma medida tem sido tomada perante tais empreendimentos. Identificámos muitas mulheres viúvas, sós, a educar os seus próprios filhos juntamente com os netos. Talvez para se acautelar disto, os antigos - e sobretudo mulheres -, fossem tão avessos a que os filhos frequentassem a escola e ao envolvimento com outras culturas no geral (ver também Mota, 1954:290).

Para a estabilidade destas comunidades (e, na minha opinião, de todas) é preciso que a desconstrução de certos tabus e o desvendar de alguns segredos se reservem a idades e realizações específicas. Aliás, os felupes concordariam comigo, afinal “eles têm muitos de segredos” (Davidson, 2015:106) que só revelam quando é absolutamente necessário. Além de crerem em poderes secretos e capacidades sobrenaturais, como a transfiguração e a posse de espíritos anímicos, são por natureza indivíduos reservados e comedidos na forma como se relacionam uns com os outros (ver Fumagalli, 2014 e Davidson, 2015). É importante referir, para uma melhor compreensão das suas dinâmicas sociais, que nesta etnia se traçaram áreas de conhecimento restritas em função da idade e do género dos indivíduos. A divisão de conhecimentos é tal que há vocabulário e expressões linguísticas do idioma *kujamaat - Joola* que só são conhecidas do sexo feminino, como se de um código secreto se tratasse. O Padre Zé explicounos que esta linguagem própria foi criada em resposta ao desejo de independência e maior intimidade entre as mulheres felupes casadas, estados que os homens alcançam através do *fanado*. Também Almeida relatou, após uma breve descrição dos procedimentos de obstetrícia pré e pós-natal, que “(...) só então o pai vê a criança da qual nada sabia, porque tudo se passa na maternidade [felupe] e constitui um rigoroso segredo” (1955:631). E, ainda sobre este assunto, Van Tilburg (1998:185) escreveu: “Percebi que havia diferentes linhas, as que separam homens de mulheres, as que separam mulheres de acordo com o seu estatuto, e as que separam os *Joola* de todos os outros”. Ora, o confronto da inocência e da discrição vinculados neste sistema de educação com a interatividade e diversidade cultural, ampla e livremente expressa nas cidades, desperta a ambição por adquirir um mais vasto conhecimento. Posto isto, quando por *lá* se gasta muito tempo, as cidades têm o potencial de tornar os felupes estrangeiros na terra que os viu nascer.

---

<sup>42</sup> Excerto da canção *Wild World*, de Cat Stevens.

As implicações práticas dos padrões migratórios associados ao êxodo rural africano são múltiplas, e deveriam ser levadas mais a sério. A rutura das raízes culturais dos jovens que migram, o atraso *sine die* do seu regresso à *tabanca* e o aumento do número das bocas na aldeia, que rapidamente ultrapassa o número de braços, não são as únicas preocupações que assolam as contemporâneas sociedades agrárias africanas de subsistência. Como Davidson (2015:93) alerta: “As alterações climáticas e os padrões migratórios estão a diminuir a viabilidade do cultivo de arroz e a ameaçar os fundamentos económicos da organização social *Joola*”.

Depreendo que, pelo mundo fora, com particular enfoque na fase primária da formação humana (a infância), a implementação de limites simultaneamente seguros e edificantes é, sem dúvida, o desafio que marca as mais recentes gerações de educadores. Diante dos modos de vida agrários explícitos, urge fazer-se o balanço entre os filhos de *tabanca* que se ausentaram e a percentagem desses que concluiu a sua formação com sucesso, ou cuja ocupação é economicamente rentável. *Silentum, quod livor indix erit!* As causas aqui denunciadas e outras, vetores do insucesso escolar e da insegurança alimentar das povoações rurais africanas, são alguns dos pilares que sustentam o baixo nível de desenvolvimento do país, e deveriam ser identificadas e discutidas com seriedade, por *todos*, no sentido de perscrutar possíveis soluções.

## Conclusões

As vicissitudes que os sistemas agrários africanos de subsistência enfrentam não estão em vias de cessar, antes se agravam diante de fenômenos como a globalização e os hábitos de consumo, que tendencialmente moldam a sociedade, acrescendo os impactos da mudança climática. As contrariedades que aqui se enfrentam são de variada ordem e a mitigação da sua ação é desafiante diante da densa rede de causas ambientais, sociais, económicas e políticas envolvidas. A resolução/tratamento destes desafios deve ser tão vasta quanto possível, socorrendo-se de todos os campos científicos ao seu alcance, porque as “respostas simplistas, por sua própria natureza, deixam de abranger a complexidade rica e ordenada da vida” (Foster, 1999:17). Na elaboração de soluções importa que a entidade responsável seja conduzida pelo esforço contínuo de contextualização e sensibilização para com a cultura vigente. Apesar de o cultivo de arroz manual no ocidente africano ser um trabalho agrícola manifestamente inglório (Davidson, 2015), recomendar o abandono da orizicultura, neste contexto, não seria sábio (ver também Linares, 1970).

A entidade promotora do desenvolvimento rural deve acompanhar os agricultores e as suas famílias - e fazer-se acompanhar por eles - não só na identificação de problemas e soluções, como na implementação e na continuidade dos projetos elaborados. A tecnologia e formação implícita na resolução de problemas deverá estar ao alcance de todos os membros da sociedade: senhores e senhoras, meninos e meninas, viúvas e órfãos.

As crianças têm um papel ativo nestas comunidades. Importa que, à semelhança do sistema agroecológico que foi estudo de caso, as vejamos como úteis agentes da transformação e progresso sustentáveis da sociedade. Considero, após três meses de observação direta e participante, que o contributo das crianças ao desempenharem determinadas tarefas, e sob devido acompanhamento, é perfeitamente aceitável e não confere uma ameaça ao seu pleno desenvolvimento humano. Não viola os direitos da criança, logo não é trabalho infantil - no sentido em que não são privadas de vivenciar a sua infância nem de outro tipo de formação, a nível escolar, por exemplo. Acrescento ainda que esta abertura à participação das crianças nas várias atividades da sociedade tem uma forte componente pedagógica. Lewis denomina esta abordagem ao conhecimento, neste caso dum conjunto de ofícios, como “bom fingimento” (consultar anexos: vídeo m)). O autor explica o conceito da seguinte forma: “Frequentemente a única forma de adquirir uma competência é começar a comportar-se como se já a tivesse. É por isso que as interações das crianças são tão importantes. Elas estão sempre a fingir que já são adultos [nas suas brincadeiras]. Mas durante todo este tempo elas estão a fortalecer os seus músculos e a afiar a sua inteligência, de modo que o ‘faz de conta’ as ajuda a crescer a sério” (2017:243). Interpreto que a ideia de “crescer a sério” aponta para a compreensão, por parte da criança, de qual é a missão (como se faz) e a visão (porque se faz) motrizes do trabalho. Nesta introdução à agricultura, as crianças não são apenas instruídas acerca dos aspetos técnicos, como aprendem o valor do trabalho árduo, o que distingue a sociedade Joola das demais.

Estas crianças não veem o trabalho como um gesto hostil de exploração, pelo que naturalmente compreendem que são respeitadas e valorizadas ao contribuírem para o bem comum desta forma. É voluntariamente que mostram desejo em aprender o *savoir-faire* de todo o tipo de atividades e tarefas

próprias do seu género, envolvendo-se com o próximo e com a natureza, sem amarras. Na presente era, as crianças educadas na base da cultura ocidental não sabem o que é ter joelhos arranhados ou as meias ensopadas nos dias de chuva, sofrem de “défice de natureza” e possuem uma inteligência emocional incipiente. Ora, à luz do exemplo dos felupes, alerta para refletirmos nas lacunas do nosso próprio sistema de educação. O trabalho agrícola comunitário “(...) onde sentimos a terra nas unhas e o sentido de pertença na pele” (Anema-Langhorst, 2018), deveria integrar o conteúdo programático dos nossos quadros de ensino.

Destaco, ainda, a importância da propiciação da cooperação em grupo quando as crianças formam equipas de trabalho. Aprendem a gerir, autonomamente, o tempo, o espaço e os recursos humanos e materiais. Este é o cenário ideal para criar laços, amizades robustas e integrar-se de forma gradativa e sustentada na rede social, começando, de tenra idade, a equipar o seu quociente emocional e intelectual através do relacionamento com os da sua faixa etária. Assim crescendo e corresponsabilizando-se, juntos são mais capazes de interagir na sociedade, não por obrigação ou artificialmente, mas por mote próprio e organicamente. Na minha modesta opinião, as transições etárias são, desta feita, muito mais fluídas e atempadas. Também deste modo, a sua autoestima e realização pessoal, bases para a descoberta da identidade, se adquirem através do reconhecimento e respeito da família e da sociedade.

Ao dedicar estas linhas a este tema pretendo evocar uma ideia que, a meu ver, tem sido desprezada pelas entidades que trabalham no âmbito do desenvolvimento rural. A criança também deve ser tida como interveniente chave da sociedade, um agente cooperante, uma parceira ativa na evolução holística da comunidade a que pertence<sup>43</sup>. A criança é o cavalo de Troia e o Rei Artur da sociedade: nela estão representados o potencial e a esperança bastantes para que lhe seja reservado um lugar próprio, no âmbito do desenvolvimento rural, como elemento chave do futuro que começa hoje. Apontando ainda para as crianças, penso que as abordagens adotadas por entidades exteriores (mais especificamente na conquista de Objetivos do Desenvolvimento Sustentável para 2030) deveriam ser melhor fundamentadas e alargadas às várias áreas que fazem parte da sua vida presente e futura. Urge reformar o atual sistema educativo na busca por uma formação mais holística, que motive não só as crianças como as suas famílias a serem um órgão vivo do corpo social, económico, ambiental e político a que pertencem.

Termino escrevendo que, quando se trabalha em sociedades agrárias africanas de subsistência, não basta atribuir ferramentas intelectuais e físicas úteis e de fácil absorção adaptadas a cada realidade, falta ainda reconhecer e promover nas crianças o poder que nelas reside para “mudar o mundo”.

---

<sup>43</sup> Ideia integrante da política de proteção das crianças da organização não governamental Tearfund (<https://www.tearfund.org.nz/>).

## Referências

### Bibliografia

- Abreu, F. e Correia, A. (1993)** “Aspectos agro-climáticos da Guiné-Bissau”, IICT, 1<sup>as</sup> Jornadas sobre a agricultura da Guiné-Bissau. *Comunicações*, Lisboa, 13, 33-45.
- Almeida, L. C. (1955)** “Inquérito etnográfico sobre a alimentação dos felupes”, Boletim Cultural da Guiné Portuguesa, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, nº 40, 618-634.
- Almeida, A.M. e Cardoso, L.A. (2012)** “A pecuária nas regiões de Tombali e Cacheu: posse versus produção animal?” ATAS DO COLÓQUIO INTERNACIONAL CABO VERDE E GUINÉ-BISSAU: PERCURSOS DO SABER E DA CIÊNCIA LISBOA, Lisboa: IICT-ISCSP-UTL.
- Anema-Langerhorst, E. (2018)** Crianças com Défice de Natureza: Os aspetos saudáveis e terapêuticos do campo, Alentejo: Escola Viva.
- Anginot, E. (1988)** “Approche de la diversité des systèmes agraires du secteur de Bedanda”, Montpellier : CNEARC-EITARC-EDI-IRFED, 182.
- Baum, R.M. (1999)** Shrines of The Slave Trade: Diola Religion and Society in Precolonial Senegambia, Oxford University Press, Oxford.
- Bayan, L. (2010)** “Autoridades tradicionais, insegurança alimentar e gestão de recursos: um estudo de caso no Reino Felupe de Suzana (Guiné-Bissau)”, Departamento da ciência política e políticas públicas, Lisboa: ISCTE – IUL, 116.
- Bonhoeffer, D. (1997)** Letters & Papers from prison, NY, USA: Touchstone Edition.
- Brito, B. (2006)** “Estudo Socioeconómico e Diagnóstico para Acompanhamento das Condições de BemEstar das Famílias da Região de Cacheu relatório Cacheu”, PISAC, Lisboa: Instituto Marques de Valle Flor – Acção para o Desenvolvimento, 75.
- Camará, S.T. (2010)** “Lumo – Estatuto, funcionamento e organização dos Mercados Periódicos na GuinéBissau – estudo de caso no lumo de Mafanco”, Departamento de Sociologia, Lisboa: ISCTE-IUL, 151.
- Casley, D. and Lury, D. (1982)** Monitoring and Evaluation of Agriculture and Rural Development Projects, Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Castro, A. (1951)** “Notas sobre a degradação dos solos da Guiné Portuguesa”, Boletim Cultural da Guiné Portuguesa, nº 22, 375-399.
- Catarino, L. et al (2008)** “An annotated checklist of the vascular flora of guinea-bissau (west Africa)”, BLUMEA, nº 53, 1-22.
- Catarino, L. et al (2015)** Cashew cultivation in Guinea Bissau – risks and challenges of the success of a cash crop, *Scientia Agrícola*, 72(5), 459-467.
- Carreira, A. (1960)** “Região dos Manjacos e dos Brâmes (alguns aspectos da sua economia)”, Boletim Cultural da Guiné Portuguesa, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, vol. 60, 735-785.
- Carvalho, R.D. (2015)** Vou lá visitar pastores, Lisboa: Livros Cotovia.
- Cerne, M. (2005)** “Studying the Culture of Agri-Culture: The Uphill Battle for Social research in CGIAR”, Culture and Agriculture, Arlington: American Anthropological Association, 27(2), 73-87.

**Chambers, R. e Conway, G. (1992)** "Sustainable rural livelihoods: practical concepts for the 21st century", IDS Discussion Paper, Sussex: IDS, 42.

**Danfá, S. et al (2011)** "Spatial distribution of probable rainfall in Guinea-Bissau", Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental v.15, n.1, 67–74.

**Davidson, J. (2015)** Sacred Rice: An Ethnography of Identity, Environment, and Development in Rural West Africa, Oxford: Oxford University Press.

**Diniz, M. (1994)** "Aspectos do Mangal na Guiné Bissau, Centro de Botânica", Instituto de investigação científica tropical, Lisboa: Anais do Instituto Superior de Agronomia, 12.

**Diotta, N. (1998)** Proverbes jóola de Casamance, Paris: Karthala.

**Direção Geral do Ambiente, DGA (2004)** Comunicação Nacional Inicial da Guiné-Bissau sobre as Mudanças Climáticas, Bissau, Guiné-Bissau: República da Guiné Bissau, Ministério da Energia e dos Recursos Naturais, Direção Geral do Ambiente, 238.

**Dostoiévsky, F. (2002)** Os Irmãos Karamasóv, vol.2, Lisboa: Editorial Presença.

**Ferrão, J. (1992)** A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses, Lisboa: IICT, 241.

**Food and Agriculture Organization, FAO (2006)** "World reference base for soil resources", World Soil Resources Reports, nº103, 145.

**Fortes, M. (1938)** "Social and psychological aspects of education in Ialeland: Time and social structure and other essays", London: Athlone Press, 201-259.

**Foster, R. (1999)** Celebração da Simplicidade, São Paulo: UNITED PRESS.

**Fumagalli, G. (1994)** Dicionário Felupe, PIME Suzana.

**Fumagalli, G. (1999)** "Memória sobre o cultivo de cajú", Suzana: PIME Suzana, 2.

**Fumagalli, G. (2002)** "O êxodo rural: causas e consequências e suas formas de redução", Suzana: PIME Suzana, 6.

**Fumagalli, G. (2014)** "Antropologia Felupe", Suzana: PIME Suzana, 6.

**Fumagalli, G. (2014)** Mudanças na Guiné Bissau, Suzana: PIME Suzana.

**Fumagalli, G. (2018)** Gramática Felupe, PIME Suzana.

**Fundo Monetário Internacional (FMI) (2011)** "Guiné-Bissau: Segundo Documento de Estratégia Nacional de Redução da Pobreza", Relatório do FMI 11/353, Washington, D.C.: Fundo Monetário Internacional.

**Gil, A.C. (1995)** Como elaborar projetos e pesquisa, São Paulo: Atlas.

**Gomes, e. et al (2006)** Plantas medicinais da Guiné Bissau - Manual prático, Lisboa: ICP.

**Hawthorne, W. (2003)** "Planting Rice and Harvesting Slaves: Transformations along the Guine-Bissau Coast", Portsmouth: Heinemann, 1400-1900.

**Instituto Nacional de Estatística, INE (2014)**, Inquérito aos Indicadores Múltiplos (MICS5) 2014, Relatório Final, Bissau, Guiné-Bissau: Ministério da Economia e Finanças e Direcção Geral do Plano/ Instituto Nacional de Estatística (INE), 509.

**Instituto Nacional de Estatística, INE (2009)** "Educação e Escolarização", III RGPH, Guiné Bissau, 80. **Jao, M. (2009)** "Estratégias de vivência e de sobrevivência em contextos de crise: os mancanhas na cidade de Bissau", Departamento de Sociologia, Lisboa: ISCTE-IUL, 298.

- Kebe, M. et al (1993)** “Relatório técnico nº46”, Revista sectorial da pesca artesanal na Guiné-Bissau, Cotonou: FAO, 58.
- Lewis, C.S. (2017)** Cristianismo puro e simples, Rio de Janeiro: THOMAS NELSON BRASIL.
- Linares, O.F. (1992)** “Power, Prayer and Production: The Jola of Casamance, Senegal”, Cambridge: Cambridge Studies in Social and Cultural Anthropology, nº82, XVIII, 258.
- Lüdke, M. e André, M. (1986)** Pesquisa em educação: abordagens qualitativas, São Paulo: EPU.
- Linares de Sapir, O. F. (1970)** “Agriculture and Diola Society”, In: African Production Systems: Cases and theory, London: The Johns Hopkins Press, 35.
- Linares, O.F. (1981)** “Tidal Swamp to Inland Valley: On the Social Organization of the Wet Rice Cultivation among the Diola of Senegal”, Journal of the International African Institute, Edinburgh: Edinburgh University Press, 51(2), 557 -595.
- Linares, O.F. (1987)** Deferring to trade slaves: The Jola of Casamance, Senegal Historical Perspective, History in Africa 14, 113-139.
- Linares, O.F. (1992)** Power, prayer and and Production: The Jola of Casamance, Senegal, Cambridge: Cambridge University Press.
- Marzouk, Y. (1993)** “Du côté de la Casamance : pouvoirs, espaces et religions”, Cahiers d'études africaines, 33(131), 483-491.
- Mendes, L.F. et al (2012)** Xilófagos do Cajueiro (*Anacardium occidentale*), em especial na Guiné-Bissau, Boletim Sociedade Portuguesa de Entomologia, 8(12), 201-212.
- Moris, J. e Copestake, J. (1993)** Qualitative enquiry for rural development, London: ITP-ODI, 117.
- Mota, A. T. (1972)** Mar, Além mar, Lisboa: Junta de investigações do ultramar;
- Mota, A.T. (1954)** Guiné portuguesa, vol.1., Lisboa: Agência do Ultramar;
- Oliveira, J. (1966)** Castanha de cajú da Guiné portuguesa, Estudos Agronómicos, Lisboa, 7 (1-2), 17-26;
- Pélissier, R. (1989)** História da Guiné: portugueses e africanos na Senegâmbia (1841 – 1936), vol. I e II, Lisboa: Editorial Estampa;
- Pélissier, D.M.P. (1968)** Les paysans du Sénégal. Les civilisations agraires du Cayor à la Casamance. In: Études rurales, nº32, 120-123;
- Pinto, P.M. (2000)** “o direito ao livre desenvolvimento da personalidade”, Boletim da Faculdade de Direito, STVDIA IVRIDICA 40, COLLOQUIA – 2, Universidade de Coimbra, Coimbra: Coimbra Editora, 149 – 246;
- Piot, C. (1999)** Remotely Global, Chicago & London: The University of Chicago Press
- Pretty, J. (1995)** Regenerating agriculture. Policies and practice for sustainability and self-reliance, London: Earthscan, 320;
- Rabelo, R. (2006)** Produção in comunidade di sementi de aruz pabia pekenus agricultoris, Santo António de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão.
- República da Guiné-Bissau (2015)** “Guiné-Bissau 2025, Plano Estratégico e Operacional 2015-2020 ‘Terra Ranka’”, Documento II: Relatório Final, Bissau, Guiné-Bissau: República da Guiné Bissau, 188.



- Richards, P. (1985)** "Indigenous Agricultural Revolution", Ecology and food production in West Africa, London: Hutchinson, 192.
- Russell, E. W. (1961)** Soil Conditions and Plant Growth, New York: Wiley.
- Salatin, J. (2011)** Folks, this ain't normal: A Farmer's Advice for Happier Hens, Healthier People, and a Better World, USA: Center Street.
- Sapir, J.D. (1970)** "Kujaama: Symbolic Separation among the Diola-Fogny. American Anthropologist", vol. 72, 1330-1348.
- Sapir, J.D. (1981)** "Leper, hyena, and blacksmith In Kujamaat Diola thought", American Ethnological Society, Charlottesville: University of Virginia.
- Schaeffer et al (2013)** Africa's adaptation gap technical report: Climate-change impacts, adaptation challenges and costs for Africa. Climate Analytics, UNEP, AMCEN.
- Skutch, C. (2005)** Encyclopedia of the World's Minorities, Inglaterra: Taylor & Francis Group;
- Taborda, A.C. (1947)** "Felupes de Susana", Boletim Cultural da Guiné Portuguesa, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, nº 5, 276-277;
- Taborda, A.C. (1950)** "Apontamentos etnográficos sobre os Felupes de Susana", Boletim Cultural da Guiné portuguesa, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, nº 18, 511-561.
- Temudo, MP. (1998)** Inovação e mudança em sociedades rurais Africanas: Gestão de recursos naturais, saber local e instituições de desenvolvimento induzido. Estudo de caso na Guiné-Bissau. Dissertação de Doutoramento, ISA, Universidade Técnica de Lisboa.
- Temudo, M.P. e A. Cabral (2017).** The social dynamics of mangrove forests in Guinea-Bissau, West Africa. *Human Ecology*, 45 (3): 307-320. DOI 10.1007/s10745-017-9907-4.
- Tendeiro, J. (1950)** "Notas sobre a pecuária na Guiné Portuguesa", Boletim Cultural da Guiné Portuguesa, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, nº 17, 37-57.
- Tendeiro, J. (1952)** "Infestação natural do porco da Guiné pela babesia tratmanni", Boletim cultural da Guiné portuguesa, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, nº 26, 359-364.
- Thomas, L.V. (1959)** "Les Diola: essai d'analyse fonctionelle sur une population de Basse Casamance", Dakar: IF AN, 489.
- Tolstói, L. (2017)** Uma confissão, São Paulo: Editora Mundo Cristão;
- Ventura M., (2007)** "O Estudo de caso como modalidade de pesquisa" SOCERJ, 20(5), 383-386; **Van Tilburg, M. (1998)** Interviews unspoken: incompatible Initiations in Senegal Field work, Antropology and Humanism 23(2), 177-189;
- VIÉGAS, I. de J. M.; MÜLLER, A. A. (2000)** A cultura do dendezeiro na Amazônia brasileira, Belém: Embrapa Amazônia Ocidental, 374.

#### Sites

Food and Agriculture Organization (FAO): <http://www.fao.org/countryprofiles/index/en/?iso3=GNB>, consultado a 21/05/19;

Instituto Nacional de Estatística da Guiné Bissau: <http://www.stat-guinebissau.com/> consultado a 26/09/2019;

Luís.Graça: [https://www.ensp.unl.pt/luis.graca/guine\\_guerracolonia\\_historia.html](https://www.ensp.unl.pt/luis.graca/guine_guerracolonia_historia.html),

consultado a 14/08/2019;

Triplo v: [http://www.triplov.com/galapim/2015/soles/soles\\_14.html](http://www.triplov.com/galapim/2015/soles/soles_14.html), consultado a 23/05/2019;

World Bank: <http://documents.worldbank.org/curated/en/198621468740680361/pdf/multi0page.pdf>,

consultado a 26/09/2019.

## **Anexos**

### **Vídeos**

3.2. Produção Agrícola: a) Arroz em Edjaten; b) Horta comunitária de Edjaten; c) Limpeza de pomares de caju;

3.3. Criação de animais: d) Pastoreio do gado em Edjaten;

3.4. Caça, pesca e gestão da floresta: e) Pesca feminina; f) Pesca masculina; g) Extração de vinho de palma;

3.5. Tratamento e transformação de produtos agroflorestais: a) Arroz em Edjaten; h) Vassouras; i) “Chébem”;

3.6. Alimentação: j) Catar água; k) *sinangassú-sirurulaiassú* (almoço em felupe);

3.7. Cerimónias e festas: l) Festas felupes;

4. Crescer e ser felupe: m) Bom fingimento das crianças.

a) <https://www.youtube.com/watch?v=nT9qTje-TO0&list=PLEBkDA6IXqllte3to4IPdwWitYi789IN>

b) <https://www.youtube.com/watch?v=7NA-3Mk4npQ&list=PLEBkDA6IXqLzMz2tBBstF0NCi7hkr6sE>

c) <https://www.youtube.com/watch?v=7JtWD-ZhZ5E&list=PLEBkDA6IXqJFab61RZdSKDAocBjbOOQ9d>

d) [https://www.youtube.com/watch?v=N3PBSYWTZzU&list=PLEBkDA6IXqLXunCtlavMYQbcKHIm\\_hR4](https://www.youtube.com/watch?v=N3PBSYWTZzU&list=PLEBkDA6IXqLXunCtlavMYQbcKHIm_hR4)

e) <https://www.youtube.com/watch?v=rBu46m-0yYc&list=PLEBkDA6IXqlegXDkwcrxwiQvRINWnzra>

f) <https://www.youtube.com/watch?v=9L4k-t1Ady8&list=PLEBkDA6IXqLM9eojVH1-F4cYGkas1Nv2>

g) <https://www.youtube.com/watch?v=zbVW2PjiofQ&list=PLEBkDA6IXqKTluJMLNreA8gOvCwtbU6Q>

h) <https://www.youtube.com/watch?v=dIOMw9yp2e4&list=PLEBkDA6IXqLw9QDMAAfKFnjWG1BajYkV>

i) <https://www.youtube.com/watch?v=AUCf09UWj3A&list=PLEBkDA6IXqKM4trkyuLbnvsXKrCFP-YO>

j) <https://www.youtube.com/watch?v=j936sDYpRzc&list=PLEBkDA6IXqIFsEyHygJjrLAJ2LLsqWLy>

k) <https://www.youtube.com/watch?v=4fxd1gGAWns&feature=youtu.be>

l) <https://www.youtube.com/watch?v=GGiKkpCKhLA&list=PLEBkDA6IXqLWFFAu13-v4mHW6vAqZP3h>

m) [https://www.youtube.com/watch?v=hKvoPwUQ6\\_w&list=PLEBkDA6IXqJdADijv0dMsNg8H5u4EHIQ](https://www.youtube.com/watch?v=hKvoPwUQ6_w&list=PLEBkDA6IXqJdADijv0dMsNg8H5u4EHIQ)

### **Fotografias**

3.2. Produção agrícola: fotografias 1-17; 22-52

3.3. Criação de animais: fotografias 18 -21;

3.4. Caça, pesca e gestão da floresta: fotografias 67-81; 100

3.5. Tratamento e transformação de produtos agroflorestais: fotografias 53-66; 85-87; 99

3.6. Alimentação: fotografias 59-63; 82-84; 98

3.7. Cerimónias e festas: fotografias 88 -95; 101



*Fotografia 1. Colheita do arroz de bolanha*



*Fotografia 2. Colheita do arroz de bolanha*



*Fotografia 3. Maimuna na colheita de arroz de bolanha*





*Fotografia 4. Celeiro do Zacarias*



*Fotografia 5. Variedades de arroz africano das reservas do Zacarias*



*Fotografia 6. Teto do celeiro do Zacarias*



*Fotografia 7. Celeiro do Eduardo*



*Fotografia 8. Celeiro do Eduardo*



*Fotografia 9. Eduardo exhibe um feixe de arroz africano*



*Fotografia 10. A Marta prepara o canteiro para plantar cebola*



*Fotografia 12. Esta menina ajudava a avó a remover infestantes*



*Fotografia 11. O poço da horta comunitária*



*Fotografia 13 Busséu rega o canteiro que a mãe lhe cedeu, na horta comunitária*





Fotografia 14 . Uma divisão da casa do Djon que servia de celeiro



Fotografia 15. Outra divisão da casa do Djon que servia de celeiro



Fotografia 16. O teto da segunda divisão que servia de celeiro.



*Fotografia 17. Grupo de rapazes “epurai”, após limpeza dum pomar de caju.*



*Fotografia 18. Vaqueiros exibem os seus truques com o gado*



*Fotografia 19. Grupo de vaqueiros de Edjaten*





*Fotografia 20. Júnior exibe o peixe que acabou de pescar*



*Fotografia 21. Rapazes exibem a piton que acabaram de matar*





Fotografia 22. Esteira artesanal com arroz para secar



Fotografia 23. Ute traz a esteira que a avó pediu emprestada



Fotografia 24. Maria João e Anais amassam arroz



Fotografia 25. Cesto artesanal para joeirar arroz





Fotografia 26. Máquina de descascar arroz



Fotografia 27. Descasque manual do arroz



Fotografia 28. Remoção das cascas do arroz



Fotografia 29. Joeira do arroz



Fotografia 30. Mulheres a joeirar o arroz



Fotografia 31. Floresta onde se cultivou arroz de sequeiro



Fotografia 32. Pomar de bananas próximo da moranço





Fotografia 33. Variedade "assedjo"



Fotografia 34. Variedade "assedjo"



Fotografia 35. Variedade "djamice"



Fotografia 36. Variedade "djamice"



Fotografia 37. Variedade "emanamanai"



Fotografia 38. Variedade "emanamanai"





Fotografia 39. Variedade "ambaulé"



Fotografia 40. Variedade "tómor"



Fotografia 41. Variedade "bacomgábu"



Fotografia 42. Variedade "anaquiri"



Fotografia 43. "Budjandabu"



Fotografia 44. "Budjandabu"



Fotografia 45. "Budjandabu"



Fotografia 46. Campo de mandioca próximo duma casa



Fotografia 47. Vedação do campo de mandioca





Fotografia 48. Terçado



Fotografia 49. Limpeza de pomar de caju



Fotografia 50. Pragas do caju



Fotografia 51. Pragas do caju



Fotografia 52. Pragas do caju



Fotografia 53. Avó viúva confeciona vassouras



Fotografia 54. Vassouras a secar



Fotografia 55. Vassouras a secar





Fotografia 56. Vassoura e pá felupes



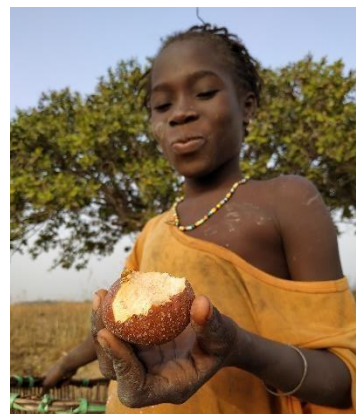
Fotografia 57. "Babas", biscoitos



Fotografia 58. Folhas de palmeira a secar



Fotografia 59 . Casca de "bissilão" (*Khaya senegalensis*) na vasilha da água para consumo humano



Fotografia 60. Fruto de "tambacumba" (*Parinari macrophylla*)



Fotografia 61. Preparação da flor de "ondjo" (*Hibiscus sabdariffa*)



Fotografia 62. Secagem da flor de "ondjo" (*Hibiscus sabdariffa*)



Fotografia 63. Uma cozinha felupe



Fotografia 64. Casas felupes





*Fotografia 65. Casas felupes*



*Fotografia 66. Quarto de banho felupe*





*Fotografia 67. As pescadoras de Edjaten*



*Fotografia 68. Grupo de pescadoras de Edjaten*





Fotografia 69. Pesca no mangal



Fotografia 70. Pesca no mangal



Fotografia 71. "Caiacácu"



Fotografia 72. Regresso do mangal



Fotografia 73. Regresso do mangal



Fotografia 74. A Ema regressa do mangal



Fotografia 75. A Inês toma banho no mangal



Fotografia 76. "Talha rio", armadilha de pesca





Fotografia 77. "Talha rio", armadilha de pesca



Fotografia 78. "Talha rio", armadilha de pesca



Fotografia 79. "Gamboa", armadilha de pesca masculina



Fotografia 80. Pesca com "fertcha"





*Fotografia 81. Djon com a sua “kapubenek” (espingarda).*





Fotografia 82. Vendedores ambulantes de pescado



Fotografia 83. Utensílios de plástico do enxoval



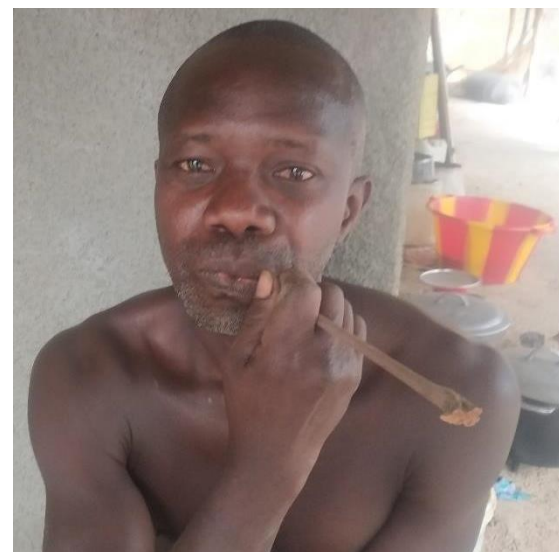
Fotografia 84. Material de cozinha do enxoval



Fotografia 85. Mobília felupe



Fotografia 86. "Balerabu", portão felupe



Fotografia 87. Escova de dentes felupe, pau de "bissilão" (*Khaya senegalensis*)





Fotografia 88. Rapazes a caminho duma festa felupe



Fotografia 89. Festa da luta, em Budgim



Fotografia 90. Festa da luta, em Budgim



Fotografia 91. Mulheres regressam de cerimónia.  
A Dencane (esq.) usa uma cabaça na cabeça porque é a dona do altar.



Fotografia 92. Altar de um espírito no pátio duma casa





Fotografia 93. Altar de um espírito nas imediações de uma morança



Fotografia 94. Pote onde se faz libações aos espíritos



Fotografia 95. Pote onde se faz libações aos espíritos



Fotografia 96. Utensílios do dia-a-dia



Fotografia 97. Utensílios no telhado



Fotografia 98. Secagem de peixes no telhado



Fotografia 99. "Cumpentácu", chapéu artesanal





*Fotografia 100. Carlos e o seu "kandaabaku" (corda de subir às palmeiras)*



*Fotografia 101. A equipa de futebol masculina dos jovens solteiros*